



Mikrovlnná trouba s přídanou párou **HNG6764S6**



BOSCH






[cz] Návod k použití



4 242002 808314

Obsah

 Použití podle určení	4	 Pára	21
 Důležité bezpečnostní pokyny	5	Zvuky	21
Všeobecné pokyny	5	Vaření a pečení pomocí přidané páry	21
Mikrovlnný ohřev	6	Regenerační ohřev	22
Pára	7	Kynutí těsta	22
Teplotní sonda	7	Naplnění nádržky na vodu	22
Funkce čištění	7	Po použití režimu přidané páry	23
 Příčiny poškození	8	 Mikrovlnný ohřev	25
Všeobecné pokyny	8	Nádobí	25
Mikrovlnný ohřev	8	Stupně mikrovlnného ohřevu	25
Pára	8	Nastavení mikrovlnného ohřevu	25
 Ochrana životního prostředí	9	Nastavení mikrokombi	26
Tipy pro úsporu energie	9	Sušení	26
Ekologické likvidace spotřebiče	9	 Teplotní sonda	27
 Seznámení se se spotřebičem	10	Druhy ohřevu	27
Ovládací panel	10	Zasunutí teplotní sondy do pokrmu	27
Ovládací prvky	10	Nastavení vnitřní teploty pokrmu	28
Displej	11	Vnitřní teplota různých potravin	28
Druhy programů	11	 Dětská pojistka	29
Druhy ohřevu	12	Aktivace a deaktivace	29
Pára	13	 Základní nastavení	29
Mikrovlnný ohřev	13	Změna základního nastavení	29
Další informace	13	Seznam základních nastavení	29
Funkce pečicího prostoru	13	Přerušení dodávky elektrického proudu	30
Nádržka na vodu	14	Změna času	30
 Příslušenství	14	 Režim sabbat	31
Dodané příslušenství	14	Spuštění režimu sabbat	31
Vkládání příslušenství	15	 Home Connect	31
Zvláštní příslušenství	15	Nastavení	31
 Před prvním použitím	16	Spuštění na dálku	33
Před prvním uvedením do provozu	16	Nastavení Home Connect	33
První uvedení do provozu	16	Upozornění k ochraně dat	34
Čištění pečicího prostoru a příslušenství	17	Prohlášení o shodě	34
 Obsluha spotřebiče	18	 Čisticí prostředky	35
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	18	Vhodné čisticí prostředky	35
Spuštění provozního režimu	18	Udržování spotřebiče v čistotě	36
Nastavení provozního režimu	18	 Funkce čištění	36
Nastavení druhu ohřevu a teploty	18	Pyrolýza	36
Rychlý ohřev	19	Odstranění vodního kamene	37
 Časové funkce	19	Sušení	38
Nastavení doby úpravy pokrmu	19	 Závěsné rošty	39
Nastavení času ukončení úpravy pokrmu	20	Vysazení a nasazení závěsných roštů	39
Nastavení minutky	21		

 Dvířka spotřebiče	40
Vysazení a nasazení dvířek	40
Vysazení a nasazení skla dvířek	40
 Co dělat v případě poruchy?	42
Odstranění drobných závad svépomocí	42
Maximální doba úpravy	43
Osvětlení v pečicím prostoru	43
 Zákaznický servis	44
E-Nr. a FD	44
 Pokrm	44
Rady pro nastavení	44
Volba pokrmu	45
Pečící senzor	45
Nastavení pokrmu	46
 Testováno pro vás v našem	
kuchyňském studiu	47
Nepoužívejte silikonové formy	47
Koláče a cukroví	47
Chleba a pečivo	52
Pizza, quiche a pikantní koláče	54
Náky a soufflé	56
Drůbež	57
Maso	59
Ryby	63
Zelenina a přílohy	65
Dezerty	67
Druhy ohřevu eco	68
Akrylamid v potravinách	69
Mírný ohřev	70
Sušení	71
Zavařování	71
Kynutí těsta	72
Rozmrazování	73
Regenerační ohřev	74
Udržování teploty pokrmu	76
Zkušební pokrmy	77

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách: www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Pečlivě si přečtete tento návod k použití. Pouze tak budete schopni váš spotřebič správně a bezpečně používat. Tento návod k použití a instalaci pečlivě uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Pokud došlo během přepravy k poškození, spotřebič nezapojte.

Spotřebič bez zásuvky může zapojit pouze servisní technik. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení zaniká nárok na záruku.

Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a pro domácí účely. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen pouze pro použití v uzavřených prostorách.

Tento spotřebič je určen k použití do maximální povolené nadmořské výšky 4000 metrů.

Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními, schopnostmi pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, o bezpečném používání spotřebiče a to jen v případě, že jsou si vědomi rizik, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu po běžném používání nesmí provádět děti, pouze pokud jsou starší 8 let a jsou pod dozorem.

Děti mladší 8 let by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení. Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. → "Příslušenství" na straně 14

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit. V pečicím prostoru nikdy neuchovávejte hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumísťujte pečicí papír na příslušenství bez zatížení. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství a z příslušenství.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké. Při vyjímání nádob nebo příslušenství vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholické výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocenního alkoholu. Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka spotřebiče otevřete opatrně.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat ven horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte pomalu. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

- Z vody v horkém pečicím prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horkého pečicího prostoru vodu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek se při otvírání a zavírání pohybují a mohou vás přiskřípnout. Nesahejte do prostoru závěsů dvířek.

⚠ Varování – Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provést a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej z elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kabelová izolace elektrického spotřebiče se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Dbejte na to, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Velká vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování – Ohrožení magnetismem!

Do ovládacího panelu a ovládacích prvků jsouloženy permanentní magnety. Ty mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. srdeční kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Pokud máte elektronický implantát, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacích prvků.

Mikrovlnný ohřev

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Nesprávné použití spotřebiče může být nebezpečné a může způsobit poranění. Ve spotřebiči neohřívejte nerozmražené jídlo nebo nesušte prádlo, neohřívejte polštářky plněné korkem, semínky nebo obilovinami, houbičky, vlhké čisticí hadříky a další podobné předměty. Zahřátý korek a polštářky plněné semínky a obilovinami se mohou vznítit ještě po uplynutí několika hodin. Spotřebič používejte výhradně pro přípravu pokrmů a nápojů.
- Potraviny se mohou vznítit, proto je nikdy neohřívejte v ochranném balení. Nikdy bez dozoru neohřívejte potraviny v plastických, papírových nebo hořlavých obalech. Nikdy nenastavujte příliš vysoký stupeň výkonnosti mikrovln nebo příliš dlouhou dobu úpravy. Dodržujte pokyny uvedené na obalech potravin. Mikrovlnným ohřevem nikdy potraviny nesušte. Potraviny s nízkým obsahem vody, např. chleba nikdy nerozmrazujte nebo neohřívejte při příliš vysokém výkonu mikrovln, popřípadě příliš dlouhou dobu.
- Může dojít ke vznícení oleje, proto mikrovlnným ohřevem čistý olej nikdy neohřívejte.

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!

Tekutiny nebo jiné potraviny mohou v těsně uzavřených nádobách explodovat. Nikdy tekutiny nebo jiné potraviny neohřívejte v uzavřených nádobách.

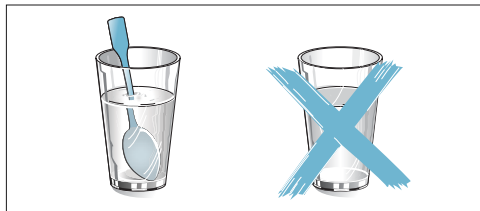
⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Potraviny s tuhou slupkou nebo s kůží mohou v průběhu ohřevu nebo také po něm explodovat. Nikdy pomocí mikrovlnného ohřevu nevařte vejce ve skořápce nebo neohřívejte natvrdo uvařené vejce. Nevařte maso s kůží a raky. Při přípravě sázených vajec nebo blanšírovaných vajec nejdříve žloutek propíchněte. U potravin s tuhou slupkou nebo s kůží, jako např. jablka, rajčete, brambor nebo párků může slupka popraskat. Z tohoto důvodu slupku nebo kůži před přípravou propíchněte.

- U dětských výživ se teplo nerozprostírá rovnoměrně, proto dětské výživy nikdy neohřívejte v uzavřených nádobách. Vždy víko nebo savičku sundejte. Po ohřevu pokrm řádně protřepete nebo promíchejte. Než pokrm dítěti podáte, zkontrolujte jeho teplotu.
- Horký pokrm předává teplo, proto nádoba může být horká. Nádobu nebo příslušenství z trouby vyndejte pouze pomocí kuchyňských rukavic.
- Potraviny ve vakuovém balení mohou explodovat. Vždy dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu. Pokrm z pečicího prostoru vždy vyjměte pomocí kleští na nádoby.
- Během provozu se přístupná místa mohou rozpálit. Nikdy se nedotýkejte horkých částí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

- Při uvedení tekutin do varu může dojít k opoždění bodu varu. To znamená, že tekutina dosáhne bodu varu bez vzniku typických vzduchových bublin. Horká tekutina může náhodně z nádoby vystříknout pouze při malém otřesu. Abyste zabránili opožděnému bodu varu, vždy při ohřevu vložte do nádoby lžičku.



⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

- Nevhodná nádoba může popraskat. Porcelánové a keramické nádobí může mít v místech úchytů a na víčkách drobné dírkky, v nichž se hromadí vniknutá vlhkost, která způsobí prasknutí nádoby. Používejte pouze nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

- Při použití kovového nádobí mohou při mikrovlnném ohřevu vznikat jiskry. Může dojít k poškození spotřebiče. Při mikrovlnném ohřevu nikdy nepoužívejte kovové nádobí. Použijte výhradně nádobí vhodné k mikrovlnnému ohřevu nebo zvolte mikrovlnný ohřev v kombinaci s jiným druhem ohřevu.

⚠ Varování – Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Spotřebič je pod vysokým napětím. Nikdy neodstraňujte kryt spotřebiče.

⚠ Varování - Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

- Při nesprávném čištění spotřebiče může dojít k jeho poškození. Z trouby může dojít k úniku mikrovlnné energie. Pravidelně spotřebič čistěte a ihned odstraňte zbytky jídel. Udržujte pečicí prostor, těsnění dvířek, dvířka a dorazy dvířek v čistotě.
- Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, může dojít k úniku mikrovlnné energie. Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je těsnění dvířek pečicího prostoru nebo kryt z umělé hmoty poškozený. Volejte zákaznický servis.
- U spotřebičů bez krytu dochází k úniku mikrovlnné energie. Nikdy kryt ze spotřebiče nesundávejte. K údržbě nebo k opravě volejte zákaznický servis.

Pára

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

- Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče velmi zahřát. Nádržku na vodu po každém provozu spotřebiče s využitím páry vyprázdněte.
- V pečicím prostoru vzniká horká pára. Během provozu spotřebiče s využitím páry nesahejte do pečicího prostoru.
- Při vyjímání příslušenství může vystříknout horká tekutina. Horké příslušenství vyjímajte pouze s kuchyňskými rukavicemi.

⚠ Varování – Nebezpečí vzniku požáru a nebezpečí poranění!

Hořlavé tekutiny se mohou v rozpálené troubě vznítit (deflagrace) Do nádržky na vodu nelijte žádné hořlavé tekutiny (např. nápoje s obsahem alkoholu). Do nádržky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění.

Teplotní sonda

⚠ Varování – Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

V případě použití špatné teplotní sondy se může poškodit izolace. Používejte pouze teplotní sondu určenou pro tento spotřebič.

Funkce čištění

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuku a šťavy z masa se mohou během funkce samočištění vznítit. Před každým spuštěním samočištění odstraňte hrubé nečistoty z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Při čištění dochází k zahřívání spotřebiče. Za úchyt dvířek spotřebiče nikdy nezavěšujte hořlavé předměty např. kuchyňské utěrky. Přední stranu spotřebiče nechejte volnou. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí těžkého ublížení na zdraví!

Při čištění se spotřebič zahřívá. U pečicích forem a plechů s nepřílnavým povrchem dochází k jejich poškození a uvolnění jedovatých plynů. Pečicí plech a formy s nepřílnavým povrchem nikdy nečistěte pomocí čisticí funkce. Pouze smaltované příslušenství lze takto čistit.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- V průběhu funkce čištění se spotřebič zahřívá na velmi vysokou teplotu. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Spotřebič nechte zcela vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- ⚠ V průběhu funkce čištění se zahřívá na vysokou teplot i vnější část spotřebiče. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte zcela vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Příčiny poškození

Všeobecné pokyny

Pozor!

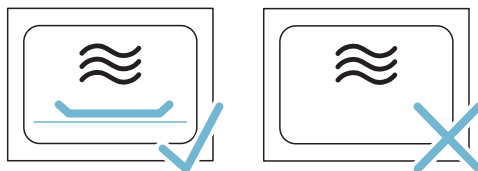
- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dně pečicího prostoru: na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Pokud je teplota nastavena na více než 50° C, nepokládejte na dno pečicího prostoru žádné nádoby. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy následně nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Alobal: alobal nesmí v pečicím prostoru přijít do kontaktu s výplní dvířek spotřebiče. Výplň dvířek by se mohla trvale zabarvit.
- Silikonové formy: nepoužívejte silikonové formy nebo fólii, víko nebo příslušenství s obsahem silikonu. Může dojít k poškození senzoru v pečicím prostoru.
- Voda v horkém pečicím prostoru: do pečicího prostoru nikdy nelijte horkou vodu. Vytváří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost v pečicím prostoru: dlouhodobější vlhkost v pečicím prostoru může způsobovat korozi. Po použití nechte pečicí prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném pečicím prostoru. V pečicím prostoru neuchovávejte žádné pokrmy.
- Chladnutí při otevřených dvířkách: po použití s vysokými teplotami nechávejte pečicí prostor vychladnout pouze s uzavřenými dvířky. Do dvířek spotřebiče nic nepřivírejte. I pokud jsou dvířka otevřena jen minimálně, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti spotřebiče. Pouze při vysoké vlhkosti nechávejte pečicí prostor vychladnout s otevřenými dvířky.
- Ovočné šťávy: pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřeflujete. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální hluboký plech.
- Silné znečištěné těsnění trouby: je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče při použití nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste, na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: v závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vkládejte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: spotřebič nepřeházejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nemuselo udržet hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Mikrovlnný ohřev

Pozor!

- Vznik jisker: dbejte na to, aby vzdálenost kovových předmětů (např. lžička v hrnku) byly od stěny pečicího prostoru a od vnitřní strany dvířek vzdáleny minimálně 2 cm. Jiskry mohou poškodit vnitřní stranu skleněné výplně dvířek.

- Kombinování příslušenství: rošt nepoužívejte spolu s univerzálním plechem. Pokud je umístíte bezprostředně nad sebe, můžou vznikat jiskry. Vždy je zasunte do předepsané výšky.
- Režim mikrovlnného ohřevu: pokud používáte pouze mikrovlnný ohřev, nelze použít univerzální pečicí plech. Můžou vznikat jiskry, které můžou poškodit pečicí prostor. Použijte přibalený rošt nebo zkombinujte mikrovlnný ohřev s jiným druhem ohřevu.
- Hliníkové mísy: ve spotřebiči nepoužívejte hliníkové mísy. Může dojít k poškození spotřebiče kvůli vzniku jisker.
- Režim mikrovlnného ohřevu bez pokrmu: použití spotřebiče bez pokrmu může vést k jeho přetížení. Nespouštějte mikrovlnný ohřev bez vloženého pokrmu. Výjimkou může být krátká zkouška nádoby. → "Mikrovlnný ohřev" strana 25



- Popcorn připravovaný mikrovlnným ohřevem: Nikdy nenastavujte ohřev na příliš velký výkon. Používejte maximálně 600 W. Sáček s popcornem vždy položte na skleněný talíř. Sklo dvířek může vlivem přetížení prasknout.

Pára

Pozor!

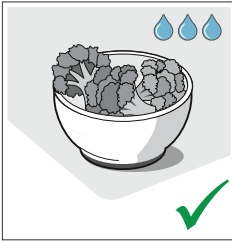
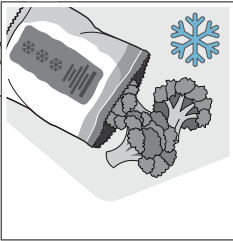
- Pečicí formy: nádoby musí být odolné vůči teple a páře. Silikonové pečicí formy nejsou ke kombinovanému režimu s použitím páry vhodné.
- Nádoby se skvrnami od rzi: nádoby se skvrnami od rzi nepoužívejte. Seběmenší skvrna od rzi může způsobit korozi pečicího prostoru.
- Kapající tekutiny: Pod perforovanou napařovací nádobu vždy při použití páry vložte pečicí plech, univerzální plech nebo neperforovanou napařovací nádobu, která kapající tekutinu zachytí.
- Horká voda v nádržce na vodu: horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky používejte pouze studenou vodu.
- Poškození smaltu: pokud je v pečicím prostoru voda, nikdy nespouštějte žádný program. Před spuštěním programu vodu z pečicího prostoru utřete.
- Roztok na odstranění vodního kamene: roztok na odstranění vodního kamene nepoužívejte na čištní ovládací panelu a na ostatní plochy spotřebiče.
- Čištění nádržky na vodu: nádržku na vodu nečistěte v myčce, mohlo by dojít k jejímu poškození. Nádržku na vodu otrete měkkým hadříkem a očistěte běžným čisticím prostředkem.

Ochrana životního prostředí

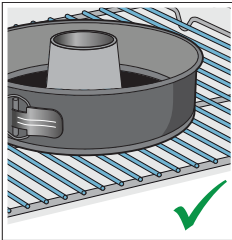
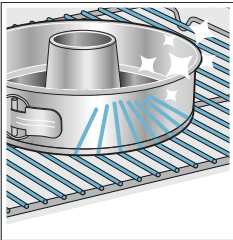
Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. V této kapitole naleznete rady, jak při jeho používání ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidovat.

Tipy pro úsporu energie

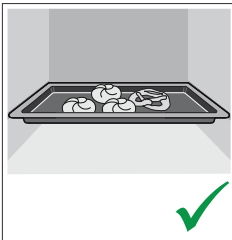
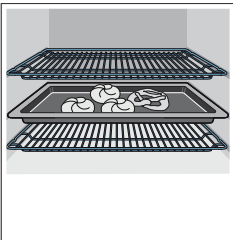
- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechejte rozmrazit, než je dáte do pečicího prostoru.



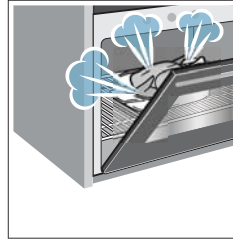
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pohlcují teplo.



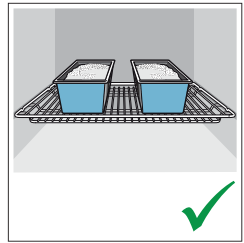
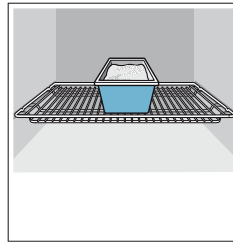
- Nepotřebné příslušenství vyndejte z pečicího prostoru.



- Dvířka spotřebiče během provozu otevírejte co nejméně.



- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečicí prostor je ještě vyhřátý. Tím se doba pečení druhého koláče zkrátí. V pečicím prostoru můžete také položit 2 hranaté formy na pečení vedle sebe.



- Při delších dobách ohřevu můžete spotřebič 10 minut před koncem vypnout a k dopečení využít zbytkové teplo.

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

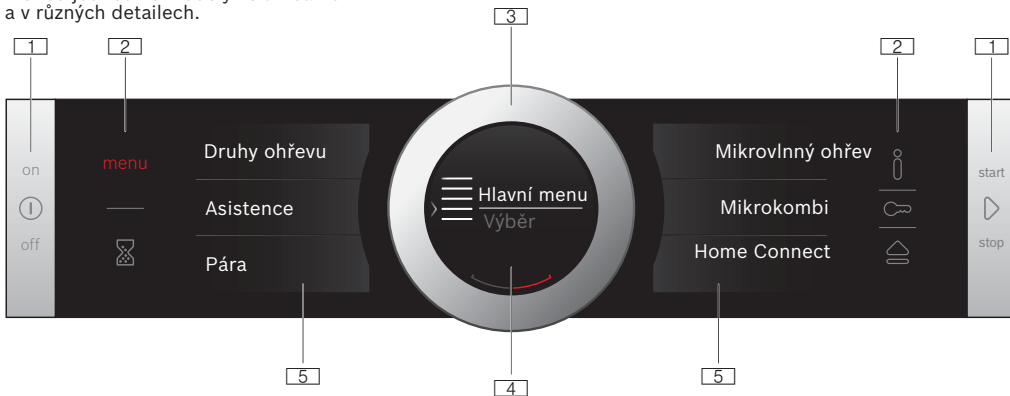


Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých zařízení, platný pro celou EU.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole vám vysvětlíme zobrazení na displeji a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Upozornění: V závislosti na typu spotřebiče se mohou jednotlivé modely lišit v barvě a v různých detailech.



1 Tlačítka

Tlačítka vlevo a vpravo od otočného voliče mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko. Spotřebiče, které nemají přední panel z nerezové oceli mají dvě dotyková tlačítka, ale bez tlakového bodu.

2 Dotyková plocha

Pod dotykovou plochou jsou umístěny senzory. Pro zvolení funkce se dotkněte požadovaného symbolu.

3 Otočný volič

Otočným voličem můžete otáčet doleva nebo doprava. Lehce volič stiskněte a prstem otočte požadovaným směrem.

4 Displej

Na displeji se zobrazují aktuální nastavené hodnoty, možnosti volby nebo také texty s upozorněním.

5 Dotykový displej

Na dotykovém displeji se zobrazují aktuálně volitelné možnosti. Pro nastavení se dotkněte příslušného textového pole. Textová pole se mohou lišit v závislosti na výběru.

Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou sladěny s různými funkcemi vašeho spotřebiče. Váš spotřebič tak můžete ovládat přímo a jednoduše.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítek, dotykových polí a otočného voliče různé funkce vašeho spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.

Pokud je spotřebič zapnutý, na ovládacím panelu se zobrazí přehled menu.

Tlačítka a dotykové plochy

Zde naleznete stručné vysvětlení k různým tlačítkům a dotykovým plochám.

Symbol	Význam
Tlačítka	
ⓘ	on/off Vypnutí a zapnutí spotřebiče
▶	start/stop Spuštění nebo zastavení provozních režimů, popřípadě přerušení stisknutím po dobu cca 3 sekund
Dotykové plochy	
☰	menu Otevření menu provozních režimů
⌚	Minutka Volba minutky
ⓘ	Informace Zobrazení zpráv
👤	Dětská pojistka Aktivace a deaktivace dětské pojistky stisknutím po dobu cca 4 sekund
🚰	Otevřete ovládací panel Nalijte vodu do nádrčky nebo ji vyprázdněte

Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit nastavené hodnoty, které jsou zobrazeny na displeji.

Otočný volič můžete použít i pro zobrazení nabídky dotykového displeje.

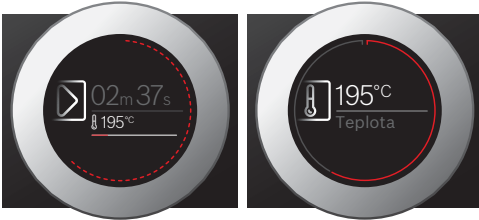
Otočným voličem musíte většinou po dosažení posledního nebo prvního bodu otočit zpět.

Displej

Displej je strukturován tak, aby bylo možné údaje přečíst na první pohled.

Hodnota, kterou jste si aktuálně nastavili, je zvýrazněna bílým písmem na tmavém pozadí.

Zvýraznění	Zvýrazněnou hodnotu můžete změnit přímo, nemusíte ji nejprve vybírat. Po spuštění určitého provozního režimu je zvýrazněná vždy teplota nebo stupeň ohřevu. Bílá linka představuje předehřívání, postupně se linka mění na červenou. Upozornění: U mikrovlnného ohřevu se zvýrazní čas. Linka se při předehřívání nezobrazí.
Zvětšení	Zvětšené je zobrazena pouze hodnota ve středu, kterou aktuálně otočným voličem nastavujete.



Kruhová linka

Z vnější strany displeje svítí kruhová linka.

Pokud nastavujete určitou hodnotu, kruhová linka ukazuje, v jakém bodě se právě nacházíte. Kruhová linka může být podle rozsahu nabídky plná nebo přerušovaná.

Během provozu se po sekundách kruhová linka zvětšuje, až se spojí a mění se v červenou. Každou započatou minutu se okruh opakuje. Po každé uplynuté sekundě zmizí jeden dílek linky.

Zobrazení teploty

Po spuštění provozního režimu se na displeji zobrazí teplota pečicího prostoru.

Ukazatel ohřevu	Linka teploty postupuje zleva doprava a čím teplejší je pečicí prostor, tím se linka zabarvuje do červená. Pokud linka dosáhne celku, spotřebič byl zahřátý na optimální teplotu pro vložení pokrmu do pečicího prostoru. U nastavitelných stupňů, např. u grilování je linka teploty ihned celá červená.
Ukazatel zbytkového tepla	Pokud je spotřebič vypnutý, kruhová linka ukazuje zbytkové teplo v pečicího prostoru. Čím nižší je zbytková teplota, tím tmavší je kruhová linka, až úplně zmizí.

Upozornění: Na základě termické setrvačnosti se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty v pečicího prostoru.

Dotykový displej

Dotykový displej může fungovat jako displej a ovládací panel najednou. Ukazuje možnost nastavení funkce a také aktuální nastavení. Pro volbu funkce se přímo dotkněte požadovaného textového pole.

Zvolenou funkci viditelně označuje po straně svíslá červená čára. Daná hodnota se na displeji objeví výrazně bíle.

Po straně textového pole malá červená šipka označuje funkci, ve které lze vyhledávat dopředu či dozadu.



Druhy programů

Spotřebič nabízí různé druhy programů, které usnadňují jeho používání.

Přesný popis programů naleznete v této kapitole:















Druh programu	Použití
Druhy ohřevu → "Obsluha spotřebiče" strana 18.	Pro přípravu vašeho pokrmu existuje mnoho vyladěných druhů ohřevů.
Pokrmý → "Pokrmý" strana 44.	Zde naleznete již naprogramované hodnoty nastavení pro mnoho pokrmů.
Vaření v páře → "Pára" strana 21.	Pro optimální přípravu vašeho pokrmu jsou k dispozici jemně vyladěné stupně parního ohřevu.
Mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" strana 25.	Pomocí mikrovlnného ohřevu lze pokrm připravit, ohřívát nebo rozmrazovat velmi rychlým způsobem.
Mikrokombi → "Mikrovlnný ohřev" strana 25.	Společně s mikrovlnným ohřevem můžete zapnout jiný druh ohřevu.
Home Connect → "Home Connect" strana 31.	Díky této funkci můžete váš spotřebič spojit s mobilními zařízeními.
Čištění → "Funkce čištění" strana 36.	Pro čištění si můžete vybrat z nabídky různých funkcí: Pyrolyzu, Odstranění vodního kamene a Sušení.
Základní nastavení → "Základní nastavení" strana 29.	Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit vašim zvyklostem.

Druhy ohřevu

Niže vám vysvětlíme rozdíly a použití jednotlivých druhů ohřevu, abyste si vždy zvolili ten správný.

Symbody ohřevů vám pomohou druhy ohřevu rozlišit.

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době teplotu trochu sníží.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 4D horký vzduch *	30-275 °C	Pro pečení na jedné nebo na více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo spirálových topných těles na zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev *	30-300 °C	Pro tradiční pečení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro pečení koláčů se šťavnatou náplní. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Horký vzduch eco	30-275 °C	Pro šetrný ohřev vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřívání. Ventilátor rozvádí teplo spirálových topných těles na zadní stěně rovnoměrně po celém pečicím prostoru.
 Horní/dolní ohřev eco	30-300 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů. Teplo přichází rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Gril s cirkulací vzduchu *	30-300 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kousků masa. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně kolem pokrmů.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Ke grilování steaků, klobás nebo toastů a k zapékání. Celá plocha grilovacího tělesa se ohřeje.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Ke grilování malého množství steaků nebo toastů a k zapékání. Teplo proudí od střední části grilovacího tělesa.
 Stupeň pizza	30-275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které potřebují hodně tepla zespodu. Teplo proudí od dolního topného tělesa a spirálového topného tělesa na zadní straně pečicího prostoru.
 Intenzivní ohřev	30-300 °C	Pro přípravu křupavých pokrmů. Teplo proudí svrchu i zespodu, obzvláště zespodu.
 Mírný ohřev	70-120 °C	K šetrné a pozvolné přípravě opečených malých kousků masa v otevřené nádobě. Teplo proudí u nižších teplot rovnoměrně svrchu i zespodu.
 Dolní ohřev	30-250 °C	Pro ohřívání ve vodní lázni a dopékání. Teplo proudí zespodu.
 Sušení	30-80 °C	K sušení koření, ovoce a zeleniny.
 Udržování teploty *	60-100 °C	K udržování teploty připravených pokrmů.
 Přehřátí nádobí	30-70 °C	K nahřátí nádobí.



* Při tomto druhu ohřevu je možné využít funkci přidané páry (provoz pouze s naplněnou nádržkou na vodu)

Navrhované hodnoty

Ke každému druhu ohřevu spotřebič navrhne teplotu nebo stupeň. Tuto teplotu můžete buď použít, nebo změnit.

Pára

V následující kapitole vám vysvětlíme rozdíly v oblasti použití a volby správného druhu parního ohřevu pro přípravu vašeho pokrmu.

Druh ohřevu	Teplota	Použití
 Regenerační ohřev	80-180 °C	Pro šetrné ohřívání vařených pokrmů a rozpékání pečiva. Díky přiváděné páře nedochází k vysušování pokrmů.
 Kynutí těsta	30-50 °C	Ke kynutí kváskových a kynutých těst. Těsto nakyne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.

Mikrovlnný ohřev

V následující kapitole poskytujeme přehled pro volbu optimálního stupně mikrovlnného ohřevu k přípravě daného pokrmu.

Různé stupně výkonu u mikrovlnného ohřevu ne vždy souhlasí s číslem ve watttech, které spotřebič používá.

Výkonnostní stupeň mikrovlnného ohřevu	Maximální doba úpravy	Použití
90 W	1 hod 30 min	K rozmrazování choulostivých pokrmů.
180 W	1 hod 30 min	K rozmrazování a k mírnému ohřevu.
360 W	1 hod 30 min	Pro přípravu masa mírným ohřevem a pro choulostivé pokrmy.
600 W	1 hod 30 min	Pro vaření pokrmů a ohřívání.
Max. W	30 min	Pro tekutiny uvedené do varu.

Mikrokombi

S mikrovlnným ohřevem lze kombinovat různé druhy ohřevu. Spotřebič se ohřívá a zároveň se spustí funkce mikrovlnného ohřevu. Pokrm je připraven mnohem rychleji.

Použití lze výkonnostní stupně mikrovln od 90 do 360 W.

Další informace

Ve většině případů vám spotřebič nabízí pokyny a další informace k právě prováděné činnosti.

Dotkněte se pole na displeji. Pokyny se na displeji zobrazí za několik sekund. Pokud jsou informace delší, abyste je mohli přečíst do konce, otočte otočným voličem.

Některé pokyny se zobrazují automaticky např. pokyny k potvrzení nebo výzva či varování.

Funkce pečicího prostoru

Funkce pečicího prostoru zjednodušují provoz vašeho spotřebiče. Například pečicí prostor je velkoplošně osvětlen a chladič ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otvírání dvířek trouby

Pokud otevřete dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se opět spustí.

Upozornění: U mikrovlnného ohřevu je po zavření dvířek a pro spuštění programu nutné stisknout tlačítko start/stop Δ . Takto můžete změnit základní nastavení. → "Základní nastavení" strana 29.

Osvětlení pečicího prostoru

Pokud otevřete dvířka spotřebiče, osvětlení pečicího prostoru se automaticky zapne. Jestliže dvířka zůstanou otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

U většiny programů se osvětlení pečicího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Po ukončení osvětlení se osvětlení opět vypne.

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení pečicího prostoru při provozu nezapínalo. → "Základní nastavení" strana 29.

Chladič ventilátor

Chladič ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky ven.

Pozor!

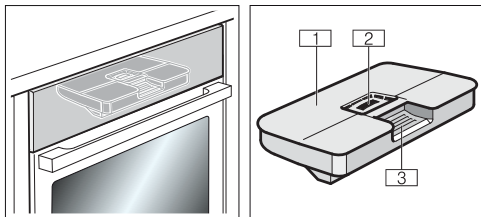
Otvor pro únik teplého vzduchu nezakrývejte. Hrozí přehřátí pečicího prostoru spotřebiče.

Aby se po ukončení provozu pečicího prostoru spotřebiče rychleji vychladil, chladič ventilátor běží ještě určitou dobu po ukončení ohřevu.

Upozornění: V základním nastavení můžete nastavit dobu doběhu ventilátoru po ukončení ohřevu. → "Základní nastavení" strana 29.

Nádržka na vodu

Spotřebič je vybaven nádržkou na vodu. Nádržka se nachází za ovládacím panelem. Pro ohřev s přidanou párou naplňte nádržku vodou. → "Pára" strana 21.



- 1 Víko nádržky
- 2 Otvor pro plnění
- 3 Madlo pro vysouvání a zasouvání nádržky na vodu

■ Příslušenství

Ke spotřebiči náleží různé příslušenství. V této kapitole získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

	<p>Rošt Na nádoby, formy na koláče a na nákypy. Na pečení, grilování a hluboce zmrazené potraviny. Rošt je vhodný pro mikrovlnný ohřev.</p>
	<p>Univerzální plech Na sřávnaté koláče, cukrovi, hluboce zmrazené potraviny a velké kusky pečené. Lze ho použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.</p>
	<p>Pečicí plech Pro moučníky pečené na plechu a cukrovi.</p>
	<p>Teplotní sonda Pro dokonalé výsledky pečení. Informace k použití naleznete v příslušné kapitole. → "Teplotní sonda" na straně 27.</p>

Používejte pouze originální příslušenství, které je určeno speciálně pro váš spotřebič.

Příslušenství je možné dokoupit u našeho zákaznického servisu, ve specializovaném obchodě, nebo v našem internetovém obchodě.

Upozornění: Příslušenství zahřáté na vysokou teplotu se může deformovat. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost. Jakmile se ochladí, deformace zmizí.

Mikrovlnný ohřev

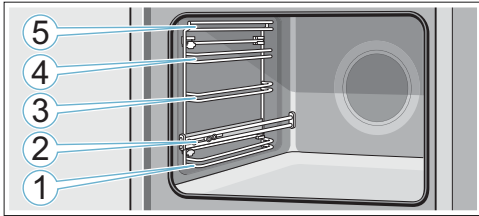
Výhradně k mikrovlnnému ohřevu lze použít pouze přibalený rošt. Při použití univerzálního plechu nebo pečicího plechu mohou vzniknout jiskry, které mohou způsobit poškození pečicího prostoru.

Pokud s mikrovlnným ohřevem zkombinujete jiný druh ohřevu nebo použijete druh ohřevu Pokrmy, můžete použít univerzální plech, pečicí plech nebo ostatní přibalené příslušenství.

Vkládání příslušenství

Pečicí prostor má 5 úrovní vkládání. Výškové úrovně pro vkládání se počítají zezdola nahoru.

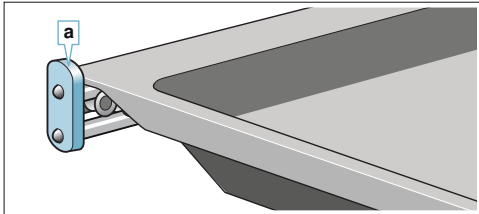
U některých typů spotřebičů označuje nejvyšší úroveň vkládání v pečicím prostoru symbol grilování.



U výškových úrovní 1., 3., 4. a 5. zasuňte příslušenství vždy mezi dvě vodící drážky. Příslušenství je možné vysunout až do poloviny, aniž by se převrhlo. Díky teleskopickým výsuvům na úrovni 2. lze příslušenství vysunout do maximální polohy.

Dbejte na to, aby příslušenství dosedlo za zarážku **a** na konci teleskopického výsuvu.

Příklad na obrázku: Univerzální plech




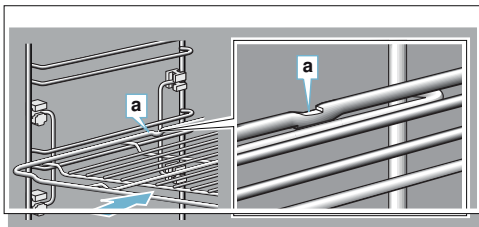
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.
- Příslušenství vždy zasuňte do pečicího prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

Funkce zacvaknutí

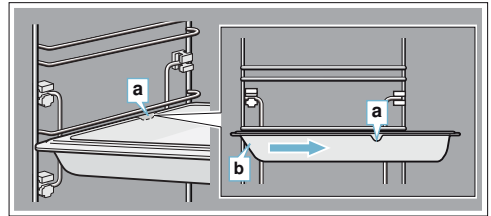
Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zabraňuje překlopení příslušenství při jeho vysouvání. Aby tato ochrana proti překlopení fungovala, musí se příslušenství do pečicího prostoru zasunout správně.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Nadpis „mikrowave“ musí být vpředu a záhyb  směřovat dolů.



Při vkládání plechu dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a ukazoval směrem dolů. Zkosení příslušenství **b** musí směřovat dopředu ke dvířkům spotřebiče.

Příklad na obrázku: Univerzální plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství lze dokoupit v našem zákaznickém servisu, ve specializovaném obchodě nebo v internetovém obchodě. Přehled dostupného příslušenství naleznete v našich katalogích nebo na internetu.

Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Informace naleznete v dokumentech, které jste při nákupu obdrželi.

Upozornění: Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy poskytněte přesné identifikační číslo spotřebiče (E-Nr.)

→ "Zákaznický servis" strana 44.

Zvláštní příslušenství

Rošt

Pro nádoby, pekáče a pečicí formy a formy na nákypy, na pečení a grilování přímo na roštu.

Univerzální plech, lze čistit Pyrolýzou

K přípravě štvavnatých koláčů, cukroví, hluboce zmrazených potravin a pečení masa vcelku.

Plech lze použít rovněž jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Pečicí plech, lze čistit Pyrolýzou

Na koláče určené pro pečení na plechu a cukroví.

Vkládací rošt

Určený na maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního plechu k zachycení odkapávajícího tuku a šťavy z masa.

Profi-plech s vkládacím rostem

Pro přípravu většího množství jídla.

Víko na profi-plech

Díky víku se z profi-plechu stává profi-nádoba na pečení.

Plech na pizzu

Na pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech, lze čistit Pyrolýzou

Slouží ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před vytékáním tuku při grilování. Používejte pouze spolu s univerzálním plechem.

Pečicí kámen, lze čistit Pyrolýzou

Určený pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy s křupavou kůrkou.

Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.

Skleněná zapékací mísa (5,1 l)

Určená pro dušené pokrmy a nákypy.
Obzvláště vhodná pro pečicí program „Pokrmy“.

Skleněná mísa

Určená pro velké kusy masa, šťavnatě koláče a nákypy.

Pánev se skleněným víkem

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a moučníky.

Dekorační lišty

Pro zakrytí dna nábytku a základní desky spotřebiče.

Před prvním použitím

Před prvním použitím vašeho nového spotřebiče musíte provést určitá opatření. Vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se u vašeho dodavatele vody informujte o tvrdosti vody z vašeho vodovodu.

Kvůli nastavení správného intervalu odstraňování vodního kamene u vašeho spotřebiče je nutné správně nastavit rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Použitím nevhodných tekutin může dojít k poškození spotřebiče.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (>40mg/l) nebo jiné tekutiny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerální vodu.

Upozornění

- Pokud vaše voda obsahuje velké množství vápníku, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.
- Pokud budete používat výhradně změkčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody na stupeň „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Používejte výhradně neperlivou minerální vodu.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavení
0	00 změkčená
1 (do 1,3 mmol/l)	01 měkká
2 (1,3–2,5 mmol/l)	02 střední
3 (2,5–3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (nad 3,8 mmol/l)	04 velmi tvrdá

První uvedení do provozu

Po připojení do elektrické sítě nebo po výpadku elektrického proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu. Upozornění se objeví do několika sekund.

Upozornění: Tato nastavení můžete kdykoliv změnit.

→ "Základní nastavení" strana 29.

Home Connect

První nastavení můžete provést na spotřebiči nebo na mobilním zařízení pomocí Home Connect.

1. Dotkněte se na displeji textového pole „Home Connect“
2. Další pokyny pro Home Connect naleznete v kapitole → "Home Connect" strana 31.

Na spotřebiči

Na spotřebiči proveďte níže uvedená nastavení:

Nastavení jazyka

Jako první nastavení se objeví volba jazyka. Přednastaveným jazykem je němčina.

1. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
2. Pro potvrzení se dotkněte dalšího textového pole na displeji.

Zobrazí se další volba nastavení.

Nastavení času

Počáteční hodnota u nastavení času je „12:00“.

1. Dotkněte se na displeji textového pole „Čas“.
2. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
3. Pro potvrzení se dotkněte dalšího textového pole na displeji.


Zobrazí se další volba nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

Výrobní nastavení tvrdosti vody je na stupni „velmi tvrdá“.

1. Pomocí otočného voliče nastavte rozsah tvrdosti
2. Pro potvrzení se na displeji dotkněte textového pole „Konec nastavení“.

Na displeji se zobrazí upozornění, že první uvedení do provozu bylo dokončeno.


Než začnete spotřebič používat, nejdříve vypněte tlačítko .


Čištění pečicího prostoru a příslušenství

Před přípravou pokrmu pečicí prostor a příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem, k tomu použijte houbičku nebo měkký kartáček.

Čištění pečicího prostoru


Pro odstranění zápachu nového spotřebiče prázdný uzavřený pečicí prostor zahřejte.

1. Vymějte příslušenství z pečicího prostoru.
2. Z pečicího prostoru odstraňte zbytky obalového materiálu, např. polystyrénové kuličky.
3. Před ohřevem otřete hladké plochy vlhkým hadříkem.
4. Tlačítkem on/off  spotřebič vypněte.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte daný druh ohřevu, teplotu a přidanou páru. Potom můžete spotřebič používat.

7. V průběhu ohřevu kuchyň dobře vyvětrejte.
8. Po uplynutí nastavené doby spotřebič tlačítkem on/off  vypněte.
9. Nechejte pečicí prostor zcela vychladnout.
10. Hladké plochy očistěte hadříkem s mýdlovým roztokem.
11. Nádržku na vodu vyprázdněte a pečicí prostor vysušte.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte měkkým hadříkem s mýdlovým roztokem nebo měkkým kartáčkem.

Nastavení	
Druh ohřevu	Horní/dolní ohřev s malou dávkou páry  .
Teplota	240 °C
Doba úpravy	1 hod

Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče jste se již seznámili. Nyní vám vysvětlíme nastavení spotřebiče. Dozvíte se, co se stane při zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavíte jednotlivé programy.

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Pokud chcete cokoliv na spotřebiči nastavit, musíte nejdříve spotřebič zapnout.

Upozornění: Dětskou pojistku a čas lze nastavit i v případě, pokud je spotřebič vypnutý. Údaje nebo různá upozornění na displeji jsou viditelná, pokud je spotřebič vypnutý, např. údaje o zbytkovém teple.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Jestliže na spotřebiči delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.


Zapnutí spotřebiče

Spotřebič zapnete pomocí tlačítka on/off .

Na displeji se objeví logo Bosch a potom se rozsvítí přehled druhů ohřevů.

Upozornění: Druh programu, který se po zapnutí spotřebiče na displeji objeví, můžete změnit v základním stavění. → „Základní nastavení“ strana 29.


Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off  spotřebič vypnete. Právě probíhající funkce se přeruší.

Na displeji se zobrazí přesný čas, popřípadě zbytkové teplo.


Upozornění: V základním nastavení lze nastavit, zda požadujete, aby se na displeji čas zobrazil i po vypnutí spotřebiče nebo ne. → „Základní nastavení“ strana 29.


Spuštění provozního režimu

Pro spuštění nebo přerušení provozu stiskněte tlačítko start/stop .

Po spuštění se kromě nastavení zobrazí i čas. Navíc se zobrazí i kruhová linka a linka ohřevu.

Přerušení provozního režimu

Stisknutím tlačítka start/stop  provoz spotřebiče přerušíte popřípadě opět můžete v provozu pokračovat.

Pokud tlačítko start/stop  tisknete po dobu 3 sekund, provoz se zcela zastaví a všechna nastavení se vrátí do základního nastavení.


Upozornění: Po zastavení nebo přerušení provozu může chladicí ventilátor nadále běžet.

Nastavení provozního režimu

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí doporučený provozní režim.

Pokud chcete nastavit jiný provozní režim, musíte do nabídky menu. Popis jednotlivých provozních režimů naleznete v daných kapitolách.

Základní kroky pro nastavení:

1. Stiskněte příslušné textové pole. Funkce se zvýrazní.
2. Otočným voličem změníte zobrazenou nabídku ve středním poli.
3. Dle potřeby proveďte další nastavení. Na displeji si dotykem zvolte dané textové pole a otočným voličem zvolte danou hodnotu.
4. Stisknutím tlačítka start/stop  provozní režim zapnete a spotřebič se ve zvoleném režimu spustí

Nastavení druhu ohřevu a teploty

Pokud není nabídka „Druhy ohřevu“ v daném režimu aktivní, dotkněte se v nabídce menu textového pole „Druhy ohřevu“. Na dotykovém displeji se zobrazí přehled druhů ohřevů.

Příklad na obrázku: horký vzduch Eco  195°C.


1. Dotkněte se textového pole požadovaného druhu ohřevu. Dle potřeby otočným voličem vyhledejte v nabídce požadovaný ohřev.

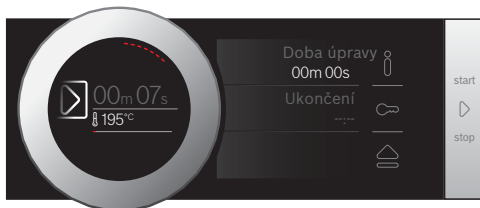


Teplota se zobrazí výrazně bílým písmem.


2. Pomocí otočného voliče změňte teplotu



3. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop . Na displeji se zobrazí čas, který již po spuštění režimu uběhl.




Spotřebič začne hřát.

Pokud je pokrm hotový, spotřebič vypnete stisknutím tlačítka on/off .

Upozornění: Na spotřebiči lze nastavit délku provozního režimu a také konec. → "Časové funkce" strana 19

Změna nastavení

Po spuštění provozního režimu je teplota ve středu displeje vždy výrazně zobrazena. Otočným voličem můžete teplotu změnit.




Stisknutím tlačítka start/stop  provozní režim přerušíte a změnu režimu provedete dotykem na textové pole druh ohřevu. Přehled se zobrazí. Dotykem zvolte požadovaný druh ohřevu. Na displeji se zobrazí doporučená teplota.

Upozornění: Pokud změníte nastavení druhu ohřevu, ostatní nastavení se vynuluje.

Rychlý ohřev

Rychlý ohřev může zkrátit fázi předehřívání.

Rychlý ohřev lze použít s následujícími druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Intenzivní ohřev

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej s příslušenstvím do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

Nastavení

Dbejte na zvolení vhodného druhu ohřevu. Teplota musí být nastavena na více než 100 °C, jinak se rychlý ohřev nespustí.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Dotykem zvolte textové pole „Rychlý ohřev“. Na displeji se zobrazí nápis „zap“ a potvrzující hlášení.

Po ukončení rychlého ohřevu zazní signál a na displeji se zobrazí pokyny. V textovém poli se zobrazí nápis „vyp“. Nyní můžete vložit pokrm do pečicího prostoru.




Upozornění: Doba ohřevu běží zároveň se spuštěním rychlého ohřevu. Požadovanou dobu ohřevu nastavte teprve po ukončení rychlého ohřevu.

Přerušení

Rychlý ohřev přerušíte dotykem na textové pole „Rychlý ohřev“. Na displeji se zobrazí nápis „vyp“.

Časové funkce

Váš spotřebič disponuje různými časovými funkcemi.

Časová funkce	Použití
 Doba úpravy	Po uplynutí nastavené doby úpravy se spotřebič automaticky vypne.
 Čas ukončení	Nastavte dobu a konec úpravy. Spotřebič se automaticky zapne, aby se v požadovaný čas vypnul.
 Minutka	Minutka funguje jako časovač vaření. Funguje nezávisle na zvoleném provozním režimu a druhu ohřevu. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky nezapne ani nevypne.

Po nastavení provozního režimu lze dobu úpravy a čas ukončení nastavit na displeji. Minutka má na displeji své pole a lze ji kdykoliv nastavit.

Po uplynutí každé časové funkce zazní signál, který lze zastavit dotykem pole na displeji.

Upozornění: Doba signalizace lze změnit v základním nastavení.
→ „Základní nastavení“ strana 29.

Nastavení doby úpravy

Na spotřebiči lze nastavit dobu úpravy pokrmu. Po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí.

Nastavení

Podle toho, kterým směrem otáčíte otočným voličem, se zobrazuje navrhovaná hodnota: vlevo 10 minut, vpravo 30 min.

Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po 5 minutových úsecích.

Maximální dobu úpravy lze nastavit na 23 hod a 59 min.

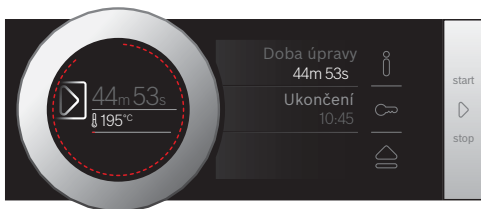
Příklad na obrázku: přesný čas 10:00, doba úpravy 45 min.

1. Nastavte provozní režim a teplotu nebo stupeň.
2. Před spuštěním dotykem zvolte textové pole „Doba úpravy“. Na displeji se doba úpravy zobrazí výrazně bíle.

3. Pomocí otočného voliče nastavte dobu úpravy. Spotřebič automaticky vypočítá čas ukončení.



4. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ spustíte provozní režim. Doba úpravy se odpočítává.



Spotřebič začne hřát.

Po uplynutí doby úpravy pokrmu zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba úpravy a 00m 00s.

Dotykiem na textové pole „Doba úpravy“ můžete dobu úpravy opět nastavit nebo stisknutím tlačítka start/stop ▷ můžete pokračovat v daném provozním režimu bez zadání doby úpravy.

Po uplynutí doby úpravy pokrmu spotřebič pomocí tlačítka on/off ① vypnete.

Změna a přerušení doby úpravy

Dobu úpravy nastavíte stisknutím textového pole „Doba úpravy“ na displeji. Doba úpravy se zvýrazní a hodnotu lze nastavit pomocí otočného voliče. Spotřebič nastavení okamžitě uloží.

Pokud chcete dobu úpravy přerušit, nastavte časový údaj doby úpravy na nulu. Po změně doby úpravy můžete v režimu dále pokračovat i bez zadané doby úpravy.

Čas ukončení úpravy pokrmu

Čas ukončení úpravy pokrmu lze posunout. Např. do pečicího prostoru můžete každé ráno vložit pokrm a nastavit čas ukončení úpravy na poledne.

Upozornění

- Dbejte na to, aby pokrm v pečicího prostoru nebyl příliš dlouho a nezkazil se.
- Pokud se spotřebič v daném režimu již spustil, čas ukončení doby úpravy už nenastavujte. Výsledek pečení by nebyl uspokojivý.

Nastavení

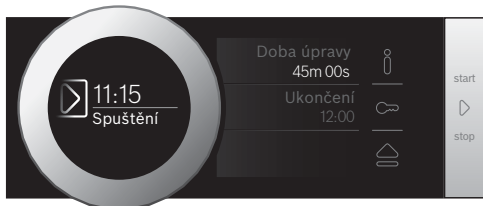
Čas ukončení doby úpravy lze nastavit maximálně na 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: přesný čas 10:00 hod, nastavená doba úpravy 45 min, čas ukončení doby úpravy je nastaven na 12:00 hodin.

1. Nastavte režim a teplotu nebo stupeň.
2. Nastavte dobu úpravy pokrmu.
3. Před spuštěním dotykiem zvolte text „Čas ukončení“.
Na displeji se zvýrazní bílé čas ukončení úpravy pokrmu.
4. Otočným voličem posuňte čas ukončení na později.



5. Tlačítkem start/stop ▷ spustíte provozní režim. Čas se zobrazí až po spuštění spotřebiče.



Do té doby spotřebič vyčkává. Po spuštění spotřebiče lze ubíhající čas sledovat.

Po ukončení doby úpravy zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Zvolením textového pole „Doba úpravy“ můžete dobu úpravy znovu nastavit, nebo stisknutím tlačítka start/stop ▷ můžete pokračovat v pečení bez zvolené doby úpravy.

Když je pokrm hotový, spotřebič stisknutím tlačítka on/off ① vypnete.

Změna a přerušení

Po spuštění již dobu úpravy nelze změnit.

Zrušit nastavení doby úpravy můžete stisknutím tlačítka start/stop ▷, provoz se přeruší. V provozním režimu můžete pokračovat bez nastavení doby úpravy a nastavení ukončení.

Nastavení minutky



Minutka je aktivní nezávisle na zvoleném nastavení. Minutku můžete nastavit i pokud je spotřebič vypnutý. Minutka má vlastní signál, který zazní po uplynutí doby úpravy.

Nastavení

Nastavení minutky začíná vždy na nulté minutě.


Čím vyšší je hodnota, tím větší budou při nastavení použité časové jednotky.

Maximální nastavitelný čas minutky je 24 hod.

1. Stiskněte dané pole . Symbol se rozsvítí červeně. Na displeji se nastavený čas zvýrazní bíle.
2. Otočným voličem nastavte požadovaný čas minutky.
3. Stisknutím pole  minutku spustíte.

Upozornění: Minutka se během pár sekund automaticky spustí.


Čas na minutce začne ubíhat.

Čas minutky běží i pokud je spotřebič vypnutý. V popředí jsou viditelná nastavení provozního režimu. Pokud se dotknete pole , na minutce se na pár sekund objeví nastavený čas minutky.

Po uplynutí nastaveného času minutky se ozve signál a na displeji se zobrazí další pokyn. Symbol minutky zhasne.

Tip: Pokud se nastavený čas minutky vztahuje k provozu spotřebiče, použijte dobu úpravy pokrmu. Doba je zobrazena v popředí a po uplynutí doby úpravy se spotřebič automaticky vypne.

Změna a přerušení

Pokud chcete změnit nastavení minutky dotkněte se na displeji pole . Nastavený čas minutky se zobrazí výrazně bíle a otočným voličem nastavíte požadovanou hodnotu.

Pro přerušení minutky nastavte čas na nulu. Po uložení změny symbol zhasne.

Pára

Pokrmu lze připravovat šetrným způsobem pomocí páry. Kromě toho je k dispozici režim Kynutí těsta a Regeneračního ohřevu.

Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče

Zvuky

Čerpadlo

Během provozu a po vypnutí spotřebiče můžete slyšet bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Jedná se o běžné provozní zvuky.

Ovládací panel

Během vysouvání ovládacího panelu můžete slyšet bzučivý nebo kliknutí. Zvuky vznikají při vysouvání ovládacího panelu. Jedná se o běžné provozní zvuky.

Vaření v páře – pomocí přidané páry

Při úpravě pokrmu pomocí přidané páry se během provozu spotřebiče v různých intervalech a intenzitě do pečicího prostoru vypouští pára. Díky tomu dosáhnete lepšího výsledku úpravy pokrmu.

Výsledný pokrm

- bude mít křupavou kůrku
- bude mít lesklý povrch
- bude uvnitř šťavnatý
- zredukuje minimálně svůj objem

Požadovanou kombinací druhu ohřevu a intenzity páry si můžete nastavit sami. Pro volbu vhodného druhu ohřevu a intenzity páry se řiďte údaji v tabulce nebo zvolte jeden program.





Intenzita páry

Pro přidání páry můžete zvolit různou intenzitu:

Intenzita	Stupeň
nízká	01
střední	02
vysoká	03

Vhodné druhy ohřevu

Pára lze využít u těchto druhů ohřevů:

- 4D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 
- Gril s cirkulací vzduchu 
- Udržování teploty 

Spuštění

1. Naplňte nádržku vodou.
2. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
3. Dotkněte se na displeji textového pole „Přidaná pára“. Na displeji se výrazně bíle zobrazí intenzita páry.
4. Otočným voličem nastavte intenzitu páry.
5. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ režim spustíte. Spotřebič začne hřát.

Upozornění: Pokud se nádržka na vodu během provozu s využitím páry vyprázdní, na displeji se objeví upozornění o doplnění nádržky na vodu. Provoz běží dál bez přidání páry.

Změna a zrušení

Pro změnu intenzity páry se na displeji dotkněte textového pole „Intenzita páry“. Na displeji se intenzita páry zvýrazní a otočením voličem ji lze změnit.

Spotřebič změnu okamžitě uloží.

Pokud chcete přidanou páru zrušit, dotkněte se pole „Přidání páry“ nastavte hodnotu na „0“.

Upozornění: Provoz běží dál bez přidané páry.

Regenerační ohřev

Pomocí druhu ohřevu Regenerační ohřev můžete šetrně ohřát hotové pokrmy nebo rozpéct pečivo z přededešlého dne. Přidání páry probíhá automaticky.

Upozornění: Pokud se nádržka na vodu během Regeneračního ohřevu vyprázdní, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Dotkněte se pole **menu**. Zobrazí se druhy režimů.
3. Dotkněte se pole „Pára“.
4. Dotkněte se pole „Regenerační ohřev.“ Teplota se na displeji zvýrazní.
5. Otočným voličem nastavte teplotu
6. Doba úpravy nastavíte dotykem na textové pole „Doba úpravy“.

Upozornění: U parního ohřevu je vždy nutné nastavit dobu úpravy.

7. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ zahájíte režim. Spotřebič začne hřát.

Po uplynutí doby úpravy zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Pokud je pokrm hotový, vypněte spotřebič stisknutím tlačítka on/off ⓪ .

Změna

Změnu nastavení můžete provést běžným způsobem.

Nastavení teploty a doby úpravy změníte dotykem na příslušné textové pole a otočným voličem nastavíte požadovanou hodnotu. Spotřebič změnu ihned uloží.

Pro změnu druhu ohřevu musíte nejdříve přerušit režim stisknutím tlačítka start/stop ▷.

Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu „Kynutí těsta“ ☒ vykne těsto mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

Pro výběr vhodného nastavení se řiďte údaji v tabulkách. → *“Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu“ strana 47.*

Upozornění: Pokud se nádržka na vodu během kynutí vyprázdní, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spuštění

1. Naplňte nádržku na vodu.
Upozornění: Režim kynutí zapínejte pouze, pokud je pečíci prostor zcela vychladlý (pokojová teplota).
2. Dotkněte se pole **menu**.
3. Dotkněte se pole „Pára“.
4. Dotkněte se pole „Kynutí těsta“. Teplota se zobrazí výrazně.
5. Otočným voličem nastavte teplotu.
6. Doba úpravy nastavte dotykem na pole „Doba úpravy“.
Upozornění: U druhu ohřevů s přidanou párou je vždy nutné nastavit dobu úpravy.
7. Režim zahájíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Spotřebič začne hřát.

Po uplynutí doby úpravy zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Pokud je pokrm hotový, vypněte spotřebič stisknutím tlačítka on/off ⓪ .

Změna

Změnu nastavení můžete provést běžným způsobem.

Nastavení teploty a doby úpravy změníte dotykem na příslušné textové pole a otočným voličem nastavíte požadovanou hodnotu. Spotřebič změnu ihned uloží.

Pro změnu druhu ohřevu musíte nejdříve přerušit režim stisknutím tlačítka start/stop ▷.

Naplnění nádržky na vodu

Nádržka se nachází za ovládacím panelem. Před spuštěním režimu s využitím páry otevřete ovládací panel a nádržku na vodu naplňte.

Zkontrolujte správné nastavení tvrdosti vody. → *„Základní nastavení“ strana 29.*

⚠ Varování – Nebezpečí vzniku požáru a nebezpečí poranění!

Do nádržky na vodu lijte pouze vodu nebo námi doporučený prostředek na odvápnění. Hořlavé tekutiny (např. s obsahem alkoholu) do nádržky nelijte. Páry z hořlavých látek se mohou v rozpálené troubě vznítit (deflagrace). Dvířka spotřebiče se mohou rozbit a horké plyny a plameny se mohou dostat ven.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Při provozu spotřebiče se nádržka na vodu může zahřát. Po použití spotřebiče nechte nádržku vychladnout. Nádržku na vodu vyjměte ze spotřebiče ven.


Pozor!

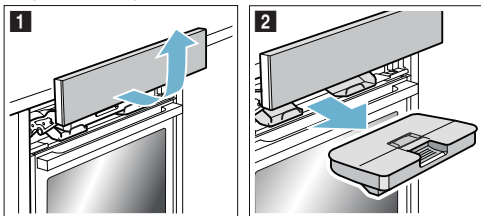
Použitím nevhodných tekutin může dojít k poškození spotřebiče.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (>40mg/l) nebo jiné tekutiny. Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo neperlivou minerální vodu.

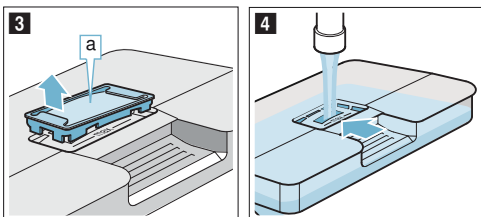
Upozornění

- Pokud vaše voda obsahuje velké množství vápníku, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.
- Pokud budete používat výhradně změkčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody na stupeň „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Používejte výhradně neperlivou minerální vodu.

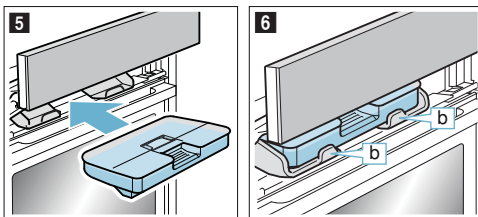
1. Dotkněte se pole  . Spotřebič kryt ovládacího panelu automaticky vysune.
2. Vytáhněte krytku oběma rukama směrem dopředu a poté ji posuňte nahoru, dokud nezacvakne (1 Obrázek).
3. Nádržku na vodu nadzdvihněte a vyjměte ji (2 Obrázek).



4. Přimáčkněte víko podél těsnění, aby nevytekla z nádržky žádná voda.
5. Vyjměte kryt **a** (3 Obrázek).
6. Nádržku naplňte studenou vodou až po označení „max“ (4 Obrázek).



7. Do otvoru pro nádržku na vodu **a** nasadte víko zpátky.
8. Nasadte zpět naplněnou nádržku na vodu (5 Obrázek). Dejte pozor na to, aby nádržka na vodu zacvakla do obou zadních držáků **b** (6 Obrázek).



9. Pomalu posuňte kryt ovládacího panelu dolů a potom jej zatlačte dozadu, dokud se zcela nezavře. Nádržka na vodu je naplněná. Spotřebič nastavený do režimu s využitím páry je možné spustit.

Doplnění nádržky na vodu**Upozornění**

- Režimy s přidanou párou mohou běžet dále i bez přidání páry.
- Pokud se nádržka na vodu během režimu kynutí těsta nebo regeneračního ohřevu vyprázdní, provoz se přeruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otevřete kryt ovládacího panelu.
2. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji.
3. Naplněnou nádržku nasadte zpět a umístěte zpět kryt ovládacího panelu

Po použití přidané páry**⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!


Spotřebič je během provozu velmi horký. Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, v takovém případě spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.

Po každém použití páry se zbytková voda přečerpá zpět do nádržky na vodu. Nádržku na vodu následně vyprázdněte a vysušte. Pečicí prostor zůstane vlhký. Pro vysušení pečicího prostoru můžete použít režim „Sušení“ nebo ho můžete vysušit i ručně.

Upozornění

- Po vypnutí spotřebiče svítí pole  trochu déle, aby vás upozornilo na vyprázdnění nádržky na vodu.
- Skvrny od vodního kamene odstraňte hadříkem namočeným v octu, omyjte čistou vodou a vysušte měkkým hadříkem.

Vyprázdnění nádržky na vodu

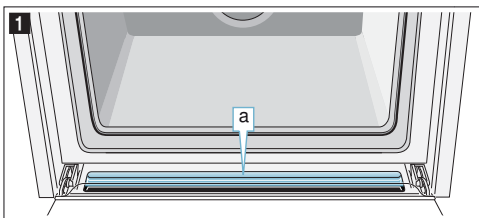
Pozor!

- Nádržku na vodu nesuňte v horkém pečicím prostoru. Nádržka by se mohla poškodit.
- Nádržku na vodu nemyjte v myčce na nádobi. Nádržka by se mohla poškodit.

1. Otevřete kryt ovládacího panelu.
2. Vyměňte nádržku na vodu.
3. Opatrně sundejte víko nádržky na vodu.
4. Nádržku na vodu vyprázdněte, omyjte mycím prostředkem a důkladně vypláchněte studenou vodou.
5. Všechny části osušte měkkým hadříkem.
6. Těsnění víka nádržky vytřete dosucha.
7. Nenasazujte víko a nádržku nechte vyschnout.
8. Víko nádržky nasadte zpět a zamáčkněte ho.
9. Nádržku na vodu nasadte a zavřete kryt ovládacího panelu.

Čištění sběrného kanálku na vodu

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Nasajte vodu ve sběrném kanálku **a** umístěném pod pečicím prostorem pomocí houby (1 Obrázek).



Spuštění funkce sušení

Při sušení se pečicí prostor zahřívá, aby se vlhkost v pečicím prostoru vypařila. Dvířka spotřebiče poté otevřete, aby mohla vodní pára z pečicího prostoru unikat ven.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, tak spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.

1. Nechejte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v pečicím prostoru ihned odstraňte a setřete vlhkost ze dna pečicího prostoru.
3. Pokud je potřeba spotřebič vypnout, stiskněte tlačítko on/off (ⓘ).
4. Dotkněte se pole **menu**. Zobrazí se přehled druhů provozů.
5. Dotkněte se pole „Čištění”.
6. Dotkněte se pole „Sušení”. Zobrazí se doba úpravy. Dobu úpravy nelze změnit.
7. Režim spustíte stisknutím tlačítka start/stop (▶). Sušení se spustí a po 10 minutách se automaticky ukončí.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je na 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla vlhkost z pečicího prostoru unikat ven.

Sušení pečicího prostoru ručně

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte nečistoty z pečicího prostoru.
3. Houbičkou vysušte pečicí prostor dosucha.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby pečicí prostor zcela vyschnul.



Mikrovlnný ohřev

Pomocí mikrovlnného ohřevu lze pokrm připravit, ohřát nebo rozmrazit velmi rychle. Mikrovlnný ohřev můžete používat samostatně nebo kombinovaně s jiným druhem ohřevu.

Pro mikrovlnný ohřev použijte vhodné nádobí určené pro mikrovlnný ohřev a dbejte pokynů na použití uvedených v tabulkách na konci návodu.

Nádobí

Pro mikrovlnný ohřev není vhodný každý druh nádobí. Abyste potraviny správně ohřály a nedošlo k poškození spotřebiče, použijte výhradně nádobí určené pro mikrovlnný ohřev.

Vhodné je žáruvzdorné nádobí ze skla, sklokeramiky a žáruvzdorné umělé hmoty. Tento typ nádobí propouští mikrovlny. Můžete také použít glazované keramické nádobí, na kterém nejsou praskliny.

Můžete použít i servírovací nádobí. Připravený pokrm posleze nemusíte přemístit do jiné nádoby. Nádobí zdobené zlatem a stříbrem lze použít pouze v případě, pokud výrobce tohoto nádobí použití s mikrovlnným ohřevem povoluje.

V kombinovaném režimu lze pro přípravu pokrmu použít běžné nádobí i kovové pečicí formy. Moučníky jsou potom propečené i z dolní strany. Kovové nádobí při přípravě pokrmů pouze mikrovlnným ohřevem nelze použít, protože kov mikrovlny nepropouští. Kovové nádobí není pro jiný způsob použití vhodné. V uzavřených kovových nádobách zůstává pokrm studený.

Pozor!

Vznik jisker: dbejte na to, aby vzdálenost kovových předmětů (např. lžička v hrnku) byly od stěny pečicího prostoru a od vnitřní strany dvířek vzdáleny minimálně 2 cm. Jiskry mohou poškodit vnitřní stranu skleněné výplně dvířek.

Zkouška nádobí

Mikrovlnný ohřev nikdy nespouštějte bez vloženého pokrmu. Výjimkou je krátká zkouška nádobí.

Jestliže si nejste jistí, zda je daná nádoba vhodná pro mikrovlnný ohřev, proveďte zkoušku dle níže uvedeného popisu:

1. Prázdnou nádobu vložte na ½-1 minutu do pečicího prostoru a nastavte mikrovlnný ohřev na minimální výkon.

2. Mezitím zkontrolujte teplotu nádobí.

Nádoba může být studená nebo nanejvýš vlažná.

Pokud se nádoba příliš zahřeje nebo vzniknou jiskry, tento druh nádobí není pro mikrovlnný ohřev vhodný. Zkoušku nádobí přerušete.

Varování – Nebezpečí popálení!

Přístupné části spotřebiče se během provozu mohou zahřát na vysokou teplotu. Nikdy se horkých částí nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Dodané příslušenství

K mikrovlnnému ohřevu lze použít výhradně přibalený rošt. Při použití univerzálního plechu nebo pečicího plechu můžou vzniknout jiskry, které můžou způsobit poškození pečicího prostoru.

Pokud s mikrovlnným ohřevem zkombinujete jiný druh ohřevu nebo použijete druh ohřevu "Pokrmý", můžete použít univerzální plech, pečicí plech nebo ostatní přibalené příslušenství.

Pro mikrovlnný ohřev je nevhodnější příslušenství vložit do 2 úrovně, pokud není doporučeno jinak.

Stupně mikrovlnného ohřevu

Mikrovlnný ohřev pro optimální přípravu různých druhů pokrmů poskytuje výběr z několika výkonnostních stupňů.


U mikrovlnného ohřevu je vždy nutné nastavit dobu úpravy pokrmu. Můžete využít doporučené doby úpravy nebo dobu úpravy můžete změnit.

Stupeň	Použití	Maximální doba úpravy
90 W	Rozmrazování choulostivých potravin	1 hod 30 min
180 W	Rozmrazování a mírný ohřev	1 hod 30 min
360 W	Příprava masa a choulostivých potravin mírným ohřevem	1 hod 30 min
600 W	Vaření a ohřívání pokrmů	1 hod 30 min
max	Uvedení tekutin do varu	30 min

Nastavení na maximální stupeň výkonnosti slouží k ohřevu tekutin. Aby nedošlo k poškození spotřebiče, výkonnost se po delším čase provozu automaticky snižuje. Po vychladnutí spotřebiče je možné opět využít maximální výkon ohřevu.


Nastavení mikrovlnného ohřevu

Před nastavením mikrovlnného ohřevu zkontrolujte, zda je nádobí pro použití mikrovlnným ohřevem vhodné.

1. Dotkněte se pole **menu**. Zobrazí se přehled režimů.
2. Dotkněte se na displeji textového pole „Mikrovlnný ohřev“.
3. Dotykem zvolte požadovaný výkonnostní stupeň mikrovlnného ohřevu.
4. Na displeji se výrazně bíle zobrazí doba úpravy. Otočným voličem nastavte dobu úpravy.
5. Stisknutím tlačítka start/stop  režim spustíte. Na displeji lze sledovat ubíhající dobu úpravy. U mikrovlnného ohřevu se linka předehřívání nezobrazí

Spotřebič zahájí daný režim.

Po uplynutí doby úpravy zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Pokud je pokrm hotový, vypněte spotřebič stisknutím tlačítka on/off .

Upozornění: Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, režim se přeruší. Po zavření dvířek se stisknutím tlačítka start/stop ▷ režim opět spustí. Pokud jste nastavení změnili, dbejte na to, aby mikrovlnný ohřev nebyl zahájen bez vloženého pokrmu. → *Strana 29.*

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Přístupné části spotřebiče se během provozu mohou zahřát na vysokou teplotu. Nikdy se horkých částí nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Změna a přerušení

Po spuštění určitého režimu se uprostřed zobrazí teplota. Otočením otočného voliče můžete dobu úpravy převzít nebo jí změnit.






Pro změnu v nastavení výkonnosti mikrovlnného ohřevu musíte nejdříve stisknutím tlačítka start/stop ▷ režim přerušit. Dotykem na vybrané textové pole displeje zvolte daný stupeň výkonnosti mikrovlnného ohřevu a stisknutím tlačítka start/stop ▷ režim spustíte. Doba úpravy zůstává beze změny.

Stisknutím tlačítka start/stop ▷ přerušíte režim mikrovlnného ohřevu a můžete si zvolit jiný druh režimu.

Nastavení mikrokombi

U některých druhů ohřevů lze souběžně spustit i mikrovlnný ohřev.

Zvolit lze tyto typy ohřevů:


-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Grilování s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Mikrokombi ohřev nabízí využití mikrovlnného ohřevu o výkonnosti: 90 W, 180 W a 360 W.

Před nastavením ohřevu mikrokombi zkontrolujte správný výběr vhodného nádobí.

1. Dotkněte se pole **menu**. Zobrazí se přehled režimů.
2. Dotkněte se na displeji textového pole „Mikrokombi“.
3. Dotkněte se na displeji textového pole s požadovaným druhem ohřevu.
4. Dotkněte se na displeji textového pole s požadovanou výkonností mikrovlnného ohřevu. Na displeji se zobrazí výrazně bíle teplota nebo stupeň výkonnosti.
5. Otočným voličem nastavte teplotu nebo stupeň výkonnosti.
6. Dotkněte se na displeji textového pole „Doba úpravy“. Na displeji se zobrazí doba úpravy výrazně bíle.
7. Otočným voličem nastavte dobu úpravy.
8. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ se režim spustí. Na displeji lze sledovat ubíhající dobu úpravy. Spotřebič zahájí daný režim.

Po uplynutí doby úpravy zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hrát. Na displeji se zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Pokud je pokrm hotový, vypněte spotřebič stisknutím tlačítka on/off .

Změna a přerušení

Po spuštění režimu zůstává teplota svítit. Otočením voliče můžete přímo nastavit teplotu nebo stupně.

Změnu doby úpravy provedete stisknutím textového pole „Doba úpravy“ a hodnotu nastavíte otočným voličem. Spotřebič změnu ihned uloží.

Pokud chcete změnit druh ohřevu nebo stupeň výkonnosti mikrovlnného ohřevu, musíte nejdříve přerušit režim stisknutím tlačítka start/stop ▷. Teprve potom stisknete textové pole druh ohřevu nebo výkonnost mikrovlnného ohřevu.

Upozornění: Pokud druh ohřevu nebo výkonnost mikrovlnného ohřevu změníte, ostatní nastavení se vynuluje.

Stisknutím tlačítka start/stop ▷ přerušíte režim mikrokombi a můžete si zvolit jiný druh režimu.

Sušení


Po použití vždy pečicí prostor vysušte. V troubě nesmí zůstat žádná vlhkost.

Spuštění sušení

Během sušení spotřebič zahřívá pečicí prostor, aby se z něj mohla vlhkost vypařit. Na konci sušení otevřete dvířka spotřebiče, aby se pára ze spotřebiče mohla dostat ven.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud se na dně pečicího prostoru nachází voda, v takovém případě spotřebič nespouštějte. Před spuštěním vodu na dně pečicího prostoru utřete.

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Hrubé nečistoty v pečicím prostoru ihned odstraňte a seřete vlhkost ze dna pečicího prostoru.
3. Pokud je potřeba spotřebič vypnout, stiskněte tlačítko on/off .
4. Dotkněte se pole **menu**. Zobrazí se přehled druhů provozů.
5. Dotkněte se pole „Čištění“.
6. Dotkněte se pole „Sušení“. Zobrazí se doba úpravy. Doba úpravy nelze změnit.
7. Režim spustíte stisknutím tlačítka start/stop ▷. Sušení se spustí a po 10 minutách se automaticky ukončí.
8. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte je na 1 až 2 minuty otevřená, aby mohla vlhkost z pečicího prostoru unikat ven.

Sušení pečicího prostoru ručně








1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte nečistoty z pečicího prostoru.
3. Houbičkou vysušte pečicí prostor dosucha.
4. Dvířka spotřebiče nechte 1 hodinu otevřená, aby pečicí prostor zcela vyschnul.

Teplotní sonda

Teplotní sonda vám umožňuje připravit pokrm na přesnou teplotu. Měří teplotu uvnitř potravin. Jakkmile je dosaženo nastavené teploty, spotřebič se automaticky vypne.

Druhy ohřevu

Teplotní sondu nelze použít pro každý druh ohřevu. Teplotní sondu můžete použít pro tyto druhy ohřevu.

	4D horký vzduch
	Horní/dolní ohřev
	Horký vzduch eco
	Horní/dolní ohřev eco
	Gril s cirkulací vzduchu
	Stupeň pizza
	Regenerační ohřev

Upozornění

- Teplotní sonda měří teplotu uvnitř potravin, a to mezi 30° C a 99° C.
- Používejte pouze přiloženou teplotní sondu. Dokoupit ji můžete v našem zákaznickém servisu.
- Po použití teplotní sondy vždy z pečicího prostoru vyndejte. Nikdy ji v pečicím prostoru nenechávejte.

Varování – Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Poškozená teplotní sonda může poškodit izolaci. Pro váš spotřebič používejte pouze originální teplotní sondu.

Teplota pečicího prostoru

Nenastavujte teplotu vyšší než 250° C, jinak se teplotní sonda poškodí.

Nastavená teplota pečicího prostoru musí být minimálně o 10 °C vyšší než nastavená teplota potravin.

Zasunutí teplotní sondy do pokrmu

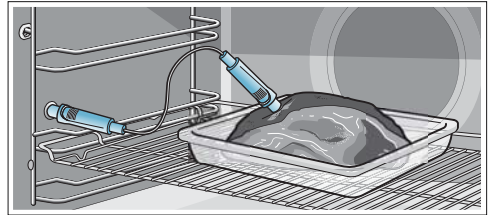
Teplotní sondu vsuňte do pokrmu před tím, nežli ho vložíte do pečicího prostoru.

Teplotní sonda má tři měřicí body. Dbejte na to, aby byl prostřední bod vždy zasunut v měřené potravine.

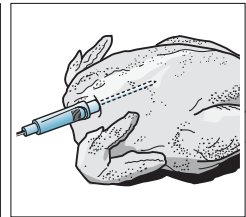
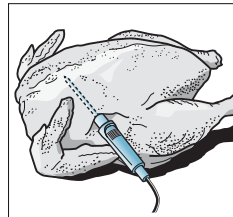
Pozor!

Pokud zvolíte mikrovlnný ohřev, špičku teplotní sondy zasuňte do měřené potraviny.

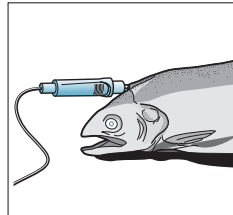
Maso: U větších kusů masa zasuňte teplotní sondu směrem ze shora šikmo do masa až nadoraz. U tenčích kusů masa zasuňte teplotní sondu ze strany v nejsilnějším místě masa.



Drůbež: Teplotní sondu zasuňte do nejsilnějšího místa v prsou až nadoraz. V závislosti na vlastnostech drůbeže zasuňte teplotní sondu napříč nebo podélně. Poté drůbež otočte a položte ji na rošť prsní stranou dolů.



Ryby: Teplotní sondu zasuňte až nadoraz vzadu za hlavou směrem ke středu páteře. Celou rybu položte pomocí půlky brambory hřbetem nahoru na rošť.



Otáčení pokrmu: Při otáčení pokrmu teplotní sondu nevytahujte. Po otočení zkontrolujte, zda je teplotní sonda v pokrmu správně umístěná.

Pokud teplotní sondu během provozu vysunete, veškerá nastavení se vynulují a musíte je nastavit znovu.

Pozor!

Dejte pozor, abyste kabel teplotní sondy neskřípli. Nepoužívejte žádné uzavřené nádoby. Aby nedošlo k poškození teplotní sondy příliš vysokými teplotami, musí být mezi grilovacím topným tělesem a sondou odstup několika centimetrů. Maso může během pečení zvětšit objem.

Nastavení teploty uvnitř pokrmu

Teplotní sonda musí být zapojena do zástrčky vlevo v pečicím prostoru.

1. Dotykem na textové pole zvolte požadovaný druh ohřevu. Na displeji se zobrazí doporučená teplota pečicího prostoru výrazně bíle.
2. Otočným voličem nastavte teplotu pečicího prostoru.
3. Dotkněte se textového pole „Vnitřní teplota“. Na displeji se zobrazí doporučená vnitřní teplota výrazně bíle.
4. Otočným voličem nastavte vnitřní teplotu.
5. Tlačítkem start/stop \triangleright spustíte zvolený režim. Na displeji lze sledovat právě ubíhající dobu úpravy.

Spotřebič spustí ohřev.

Na displeji se vnitřní teplota zobrazí výrazně bíle, vpravo se zobrazí nastavená teplota, např. „ $\text{80} \mid \text{80}^\circ\text{C}$ “. Linka přehřívání zobrazuje vnitřní teplotu pokrmu.

Pokud pokrm dosáhl nastavené vnitřní teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí aktuální a nastavená vnitřní teplota, např. „ $\text{80} \mid \text{80}^\circ\text{C}$ “. Spotřebič zastaví ubíhající dobu úpravy.

Stisknutím tlačítka on/off ⓪ spotřebič vypnete a vytáhnete teplotní sonda ze zástrčky v pečicím prostoru.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Pečicí prostor, teplotní sonda a příslušenství se zahřívá na velmi vysokou teplotu. Příslušenství a teplotní sonda vždy z pečicího prostoru vytažte pomocí kuchyňské rukavice.

Změna

Po spuštění se vnitřní teplota zobrazí uprostřed. Otočným voličem můžete vnitřní teplotu převzít nebo ji změnit.

Pokud chcete změnit teplotu pečicího prostoru, nejdříve dotykem zvolte na displeji textové pole „Teplota“.

Pokud chcete provést změnu nastavení, stisknutím tlačítka start/stop \triangleright musíte režim nejdříve vypnout.

Upozornění: Pokud změníte druh ohřevu, ostatní nastavení se vynulují.

Přerušení

Pokud chcete provoz přerušit, teplotní sonda vytáhnete ze zástrčky a z masa. Stisknutím tlačítka start/ stop \triangleright můžete v provozu pokračovat bez použití teplotní sondy.


Vnitřní teplota různých potravin

Nepoužívejte hluboce zmrazené potraviny. Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Hodnoty jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny. Podrobné informace k druhu ohřevu a teplotám naleznete na konci tohoto návodu k použití. → *„Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu“ strana 47.*

Potraviny	Vnitřní teplota v °C
Drůbež	
Kuře	80-85
Kuřecí prsa	75-80
Kachna	80-85
Kachní prsa, středně propečená	55-60
Krůta	80-85
Krůtí prsa	80-85
Husa	80-90
Vepřové maso	
Vepřový bok	85-90
Vepřová panenka, středně propečená	62-70
Vepřová žebra, propečená	72-80
Hovězí maso	
Hovězí svíčková nebo roastbeef po anglicku	45-52
Hovězí svíčková nebo roastbeef, středně propečená	55-62
Hovězí svíčková nebo roastbeef, propečená	65-75
Telecí maso	
Telecí pečeně nebo plec, libové	75-80
Telecí pečeně, plec	75-80
Telecí koleno	85-90
Jehněčí maso	
Jehněčí kýta, středně propečená	60-65
Jehněčí kýta, propečená	70-80
Jehněčí hřbet, středně propečený	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybí filé	60-65
Ostatní	
Sekaná, všechny druhy masa	80-90
Ohřívání pokrmů	65-75

Dětská pojistka

Spotřebič je vybaven dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

Spotřebič zablokuje ovládací panel a nelze provést žádné nastavení. Spotřebič lze vypnout pouze stisknutím tlačítka  on/off.


Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku lze aktivovat nebo deaktivovat i v případě, pokud je spotřebič vypnutý.

Pokaždé se na cca 4 sekundy dotkněte pole .

Na displeji se zobrazí potvrzující zpráva.

Pokud je spotřebič zapnutý, pole  svítí červeně.

Pokud je spotřebič vypnutý, pole  nesvítí.

Základní nastavení

Abyste mohli váš spotřebič jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici různá nastavení. Tato nastavení můžete dle potřeby měnit.


Změna nastavení

Spotřebič musí být vždy zapnutý.

1. Dotkněte se pole **menu**. Zobrazí se přehled režimů.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“. Na displeji se zobrazí možnosti nastavení.
3. Stiskněte pole požadovaného nastavení. Zvolené nastavení zvýrazní po pravé straně textového pole svislý červený pruh. Na displeji se zobrazí přiřazená hodnota.
4. Otočným voličem si dle potřeby můžete teplotu změnit.
5. Stiskněte textové pole dalšího nastavení. Na displeji se zobrazí zvolené nastavení a otočným voličem můžete hodnotu změnit.
6. Stiskněte textové pole dalšího nastavení. Na displeji se zobrazí zvolené nastavení a otočným voličem můžete hodnotu změnit.
7. Stisknutím pole **menu** nastavení potvrdíte. Zorazí se otázka, zda si přejete nastavení uložit.
8. Stiskněte textové pole „Uložit“.

Na displeji se zobrazí zpráva, že spotřebič nastavení uložil.

Přerušení

Pokud si nepřejmete změny nastavení uložit, stisknete pole **menu**, a potom textové pole „Neukládat“. Na displeji se zobrazí zpráva, že spotřebič nastavení neuložil. Pokud spotřebič nepoužíváte, tlačítkem on/off  ho vypnete.

Přehled základních nastavení

V závislosti na vybavení spotřebiče se na displeji zobrazí jen ta nastavení, kterými váš spotřebič disponuje.

Nastavení	Volba
Jazyk	Další jazyky
Hodiny	Aktuální čas v 24 hodinovém formátu
Tvrdość vody	00 (změkčená) 01 (měkká) 02 (střední) 03 (tvrdá) 04 (velmi tvrdá)*
Home Connect	Vypnout a zapnout Wi-Fi → "Home Connect" strana 31
Nastavení z výrobního závodu	Obnovit Neobnovovat*

Délka signálu	Krátká (30 sekund) Střední (1 min.)* Dlouhý (5 min.)
Hlasitost	5 stupňů
Zvuky tlačítek	Zapnuto Vypnuto* (u tlačítka on/off ① zvuk ponechán)
Intenzita displeje	5 stupňů
Ukazatel času	Vypnutý Digitální* Analogový
Osvětlení	Během provozu vypnuté Během provozu zapnuté*
Automatické pokračování	Bez automatického pokračování* Po zavření dvířek (Pouze při mikrovlnném ohřevu)
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek* Zablokování dvířek i tlačítek
Režim po zapnutí	Hlavní nabídka Druhy ohřevu* Mikrovlnný ohřev Mikrokombi Asistence Pára
Noční ztlumení jasu displeje	Vypnuté* Zapnuté
Logo značky	Zobrazovat* Nezobrazovat
Doba doběhu chladicího ventilátoru	Doporučené* Minimální
Režim sabat	Zapnutý Vypnutý*

* Nastavení z výrobního závodu (v závislosti na typu spotřebiče mohou být odlišná)

Upozornění: Nastavení jazyka, tóny tlačítek, popřípadě jas displeje jsou uloženy okamžitě. Všechna ostatní nastavení jsou aktivní až po uložení.

Přerušeni napájení

Po výpadku elektrického proudu jsou všechny provedené změny v nastavení spotřebiče zachovány.

Po delším výpadku elektrického proudu je nutné provést pouze nastavení pro první uvedení do provozu. Při kratším výpadku proudu je spotřebič schopen uložená nastavení zachovat.

Změna času

Pokud potřebujete změnit čas, např. letní čas na zimní, změny proveďte v základním nastavení. Spotřebič musí být zapnutý.

1. Stiskněte pole **menu**.
Na displeji se zorazí přehled režimů.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“. Zobrazí se možnosti nastavení.
3. Dotkněte se textového pole „Čas“.
Na displeji se zobrazí čas.
4. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
5. Stisknutím pole **menu** nastavení potvrdíte.
Zobrazí se otázka, zda si přejete nastavení uložit.
6. Dotkněte se textového pole „Uložit“.

Na displeji se zobrazí zpráva o uložení nastavení ve spotřebiči.

Režim sabat

Režim sabat můžete nastavit na dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy uvnitř trouby zůstanou teplé, aniž byste troubu museli zapínat nebo vypínat.

Spuštění režimu sabat

Dříve než začnete používat režim sabat, musíte ho aktivovat v základním nastavení. → "Základní nastavení" strana 29.


Pokud jste vše v základním nastavení správně nastavili, režim sabat se zobrazí na posledním místě v seznamu druhů ohřevů.

Spotřebič je možné nastavit na Horní/dolní ohřev s teplotou ohřevu mezi 85 °C a 140 °C.

Musíte zvolit režim Druhy ohřevů. Seznam druhů ohřevu se zobrazí na displeji.

1. Stisknete textové pole „Režim sabat“. Na displeji se doporučená teplota zobrazí výrazně bíle.
2. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
3. Před spuštěním stisknete textové pole „Doba úpravy“. Na displeji se doba úpravy zobrazí výrazně bíle.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu úpravy.

Upozornění: Spotřebič automaticky spočítá čas ukončení, která se nedá posunout.

5. Stisknutím tlačítka start/stop  režim spustíte. Na displeji lze sledovat ubíhající dobu trvání.

Spotřebič začne hřát.



Po uplynutí doby úpravy v režimu sabat zazní zvukový signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Stisknutím tlačítka on/off  spotřebič vypnete.

Upozornění: Po otevření dvířek spotřebiče se nastavený režim nepřerušuje.

Změna a přerušení

Po spuštění již nastavení nelze změnit.

Pokud chcete režim sabat přerušit, stisknete tlačítko on/off . Tlačítkem start/stop  již v režimu nelze pokračovat.

Home Connect

Tento spotřebič umožňuje připojení k Wi-Fi a pomocí mobilního zařízení ho lze dálkově řídit.

Pokud spotřebič s domácí sítí nepropojíte, funguje jako pečič trouba bez síťového připojení a lze ji obsluhovat pomocí displeje.

Upozornění

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a ujistěte se, že je můžete dodržovat také tehdy, pokud nejste doma a spotřebič obsluhujete pomocí aplikace Home Connect. Dodržujte rovněž pokyny uvedené pro aplikaci Home Connect. → "Důležité bezpečnostní pokyny" strana 5.
- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik není možné spotřebič obsluhovat pomocí aplikace Home Connect.

Nastavení

Abyste mohli obsluhovat spotřebič pomocí aplikace Home Connect, musíte si na vašem mobilním zařízení nainstalovat a nastavit aplikaci Home Connect.

Další informace k aplikaci Home Connect naleznete v příbalové dokumentaci.

Pro nastavení postupujte podle pokynů aplikace.

Pro nastavení musíte aplikaci otevřít.

Automatické přihlášení do domácí sítě

Upozornění

- Pro použití potřebujete router s funkcí WPS.
- Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes nabídku menu.

1. Stisknete pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Asistent Home Connect“.
Spotřebič je připraven k nastavení automatického připojení do sítě.



3. Na routeru stiskněte tlačítko WPS. Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí zpráva „Úspěšné připojení do sítě“.



4. Stiskněte možnost „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

5. Spustíte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro automatické přihlášení do sítě.

Pokud bylo přihlášení provedeno úspěšně, na displeji se zobrazí zpráva „Úspěšné propojení s aplikací“.



Manuální přihlášení do domácí sítě

Upozornění: Asistenta Home Connect můžete spustit během prvního uvedení do provozu nebo přes nabídku menu.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Asistent Home Connect“.

3. Dotkněte se textového pole „Manuální připojení“.



Spotřebič je připraven k nastavení manuálního připojení do sítě. Na displeji se zobrazí SSID a klíč do sítě pečicí trouby.



4. Mobilní zařízení přihlašte do sítě pečicí trouby pomocí SSID „HomeConnect“ a klíče „HomeConnect“.



Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí zpráva a „Úspěšné připojení do sítě“.



5. Stiskněte možnost „Propojit s aplikací“.



Spotřebič je připraven na propojení s aplikací.

6. Spustěte aplikaci na mobilním zařízení a postupujte podle pokynů pro manuální přihlášení do sítě.

Pokud bylo přihlášení úspěšné, na displeji se zobrazí zpráva „Úspěšné propojení s aplikací“.




Spuštění na dálku

Pokud chcete pomoci vašeho mobilního zařízení spotřebič zapnout, musíte aktivovat spuštění na dálku.

Upozornění

- Textové pole „Spuštění na dálku“ se na displeji zobrazí pouze tehdy, pokud byl úspěšně ukončen asistent Home Connect.
- Upozorňujeme na to, že některé režimy lze spustit pouze přímo na pečicí troubě.

1. Stiskněte pole **menu**.
 2. Dotkněte se textového pole „Spuštění na dálku“.
- Na displeji se zobrazí symbol .



Spuštění na dálku se automaticky deaktivuje v následujících situacích:


- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po aktivaci spuštění na dálku.

- Otevření dvířek spotřebiče 15 min. po ukončení provozu pečicí trouby.
- 24 hodin po aktivaci spuštění na dálku.

Pokud na spotřebiči spustíte jakýkoli provoz, spuštění na dálku se automaticky aktivuje. Díky tomu můžete pomoci mobilního zařízení provádět změny v nastavení nebo spustit nový program.

Nastavení Home Connect

Nastavení Home Connect můžete kdykoli přizpůsobit vašim potřebám.

Upozornění: Pro zobrazení informací o síti a spotřebiči se dotkněte v nastavení Home Connect pole .

Wi-Fi

Pokud je Wi-Fi aktivována, můžete Home Connect využívat.

Upozornění: Spotřebič připojený do elektrické sítě spotřebuje v pohotovostním režimu max. 3 W.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Pro zapnutí nebo vypnutí snímače stiskněte textové pole „Wi-Fi“.



Odpojení od sítě

Vaši pečicí troubu můžete od sítě kdykoli odpojit.

Upozornění: Pokud je vaše pečicí trouba odpojena od sítě, nemůžete ji pomocí Home Connect obsluhovat.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Stiskněte textové pole „Odpojení od sítě“.



Připojení do sítě

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Stiskněte textové pole „Připojení do sítě“.
5. Stiskněte textové pole „Manuální připojení“ nebo „Automatické připojení“.
6. Dále se řiďte následujícími pokyny: „Manuální přihlášení do domácí sítě“, popř. „Automatické přihlášení do domácí sítě“.

Propojení s aplikací

Pokud jste si na mobilní zařízení nainstalovali aplikaci Home Connect, můžete ji s vaší pečicí troubou propojit.

Upozornění: Spotřebič musí být připojen do sítě.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Stiskněte textové pole „Propojení s aplikací“.



Dálkové ovládání

Pomocí aplikace Home Connect můžete vaši pečicí troubu pohodlně ovládat na dálku.

Upozornění

- Přímá obsluha spotřebiče má vždy přednost. V tento okamžik nelze spotřebič obsluhovat pomocí aplikace Home Connect.
- Spotřebič je dodáván s aktivovaným dálkovým ovládáním.
- Pokud dálkové ovládání deaktivujete, při obsluze Home Connect se zobrazí pouze výrobní nastavení spotřebiče.
- Dálkové ovládání se automaticky aktivuje při aktivaci spuštění na dálku.

1. Stiskněte pole **menu**.
2. Dotkněte se textového pole „Základní nastavení“.
3. Dotkněte se textového pole „Home Connect“.
4. Stiskněte textové pole „Dálkové ovládání“ pro zapnutí, resp. vypnutí ovládání pomocí aplikace Home Connect.



Upozornění k ochraně dat

Při prvním připojení vašeho spotřebiče na internet do sítě WLAN poskytnete váš spotřebič serveru Home Connect následující data (první registrace):

- Jednoznačné označení spotřebiče (skládá se z klíče spotřebiče a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačního modulu)
- Bezpečnostní certifikát Wi-Fi komunikačního modulu (za účelem informačně technického zajištění spojení).
- Aktuální verzi softwaru a hardwaru pro váš domácí spotřebič.
- Stav případného předchozího obnovení výrobního nastavení.

První registrace je nutná pro přípravu funkce Home Connect a je zapotřebí terpve v okamžiku, kdy funkce Home Connect chcete poprvé využít.

Upozornění: Vezměte na vědomí, že funkci Home Connect lze využít pouze ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně dat naleznete v aplikaci Home Connect.

Prohlášení o shodě

Společnost Robert Bosch Hausgeräte GmbH prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 1999/5/EK.

Podrobné prohlášení o shodě R&TTE naleznete na internetových stránkách www.bosch-home.com mezi doplňující dokumentací na stránce tohoto produktu,



Čistící prostředky

Vaše trouba zůstane dlouho pěkná a funkční, pokud ji budete pravidelně a správně udržovat v čistotě. Jak správně spotřebič udržovat v čistotě vám popíšeme v následující kapitole.

Vhodné čistící prostředky

Abyste nepoškodili různé povrchy spotřebiče použitím nevhodného čistícího prostředku, dbejte pokynů uvedených v tabulce. V závislosti na modelu spotřebiče se určité části mohou lišit.

Pozor!

Poškození povrchu

Nepoužívejte žádné

- ostré ani drhnutí čistící prostředky,
- čistící prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drátěnky a brusné čisticí houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální čističe k horkému čištění.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Tip: Speciální doporučené čistící prostředky lze zakoupit v našem zákaznickém servisu. Vždy dbejte údajů výrobce uvedených na obalu čisticího prostředku.

Varování – Nebezpečí popálení!

Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Část spotřebiče Čištění

Vnější část spotřebiče

Přední panel z nerezové oceli	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrabu a vaječného bílku. Tyto skvrny mohou způsobit korozi. Speciální prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte v zákaznickém servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Aplikujte čisticí prostředky v malém množství a použijte jemný hadřík.
Plast	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte přípravek na čištění skla nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou.

Ovládací plocha	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte přípravek na čištění skla nebo škrabku na sklo. Pokud se na plochu dostane odstraňovač vodního kamene, ihned ho setřete. Tyto skvrny nelze později odstranit.
Dvířka	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo nebo nerezovou drátěnku.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Pokud se na plochu dostane odstraňovač vodního kamene, ihned ho setřete. Tyto skvrny nelze později odstranit.

Vnitřní části spotřebiče

Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo octová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Mycím roztokem a vlhkým hadrem odstraňte zbytky připraveného jídla. U silně znečištěné plochy použijte nerezovou drátěnku nebo čistící na trouby. Po čištění pečicí prostor nechte otevřený, aby mohl vyschnout. Nejlépe je využít funkce čištění → "Funkce čištění" strana 36. Upozornění: Zbytky jídla mohou způsobit na povrchu bílé skvrny, které nejsou důležité a nemají vliv na funkci spotřebiče. Dle potřeby je můžete odstranit kyselinou citronovou.
Skleněný kryt osvětlení pečicího prostoru	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Silné znečištění nejlépe odstraníte použitím čisticí na trouby.
Kryt dvířek	z nerezové oceli: Použijte čistící na nerezovou ocel. Dbejte pokynů výrobce čisticího prostředku. Nepoužívejte pečující prostředky na nerezovou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a vlhkým hadříkem. Měkkým hadříkem kryt osušte. Nepoužívejte přípravek na čištění skla nebo škrabku na sklo. Pro čištění kryt dvířek sejměte.
Vnitřní rám dveří z nerezové oceli	Čistící prostředek na nerezovou ocel: Dbejte pokynů výrobce čisticího prostředku. Pomocí tohoto prostředku odstraníte barevné skvrny. Nepoužívejte pečující prostředky na nerezovou ocel.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Navlhčete je a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Čistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvech, vše čistěte nejlépe v zasunuté poloze. Nemyjte výsuvy v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z nerezové oceli nebo čistící prostředek na nerezovou ocel.
Nádržka na vodu	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a důkladně vypláchněte čistou vodou, abyste odstranili zbytky mycího prostředku. Osušte měkkým hadříkem. Víko nechte otevřené, aby mohla nádržka vyschnout. Těsnění víka vytřete dosucha. Nádržku nemyjte v myčce nádobí.
Teplotní sonda	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Sondy nemyjte v myčce nádobí.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně trouby jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílů v zabarvení. Je to zcela běžná věc a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem, a proto mohou být poněkud drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Udržování spotřebiče v čistotě

Pokud budete spotřebič čistit od znečištění pravidelně, vyhnete se tím zasychání a hromadění nečistot.

Tipy

- Pečicí prostor vyčistěte po každém použití. Tím zabráníte připékání nečistot.
- Skvrny od tuku, od škrabu a od vejcečného bílku vždy ihned utřete.
- Pro přípravu vlhkých moučníků používejte univerzální pečicí plech.
- Pro pečení používejte vhodné nádoby, např. pekáč.

 **Funkce čištění**

Váš spotřebič disponuje tzv. funkcí samočištění „Pyrolýzou“ a funkcí „Odstranění vodního kamene“. Pomocí pyrolýzy pečicí prostor vyčistíte bez jakékoli námahy. Během režimu odstraňování vodního kamene lehce odstraníte vodní kámen z výparníku.

Pyrolýza


Funkci samočištění „Pyrolýzou“ snadno vyčistíte pečicí prostor. Pečicí prostor se zahřeje na mimořádně vysokou teplotu. Zbytky po pečení a po grilování vypálí.

Můžete si zvolit tři stupně čištění.

Stupeň	Čištění	Doba čištění
1	slabé	cca 1 hod 15 min
2	střední	cca 1 hod 30 min
3	intenzivní	cca 2 hod


Čím je znečištění větší a starší, tím vyšší stupeň čištění je nutné použít. Pečicí prostor stačí takto čistit dvakrát, třikrát měsíčně. Dle potřeby můžete použít funkci samočištění častěji. Spotřeba při samočištění je 1,5-4,7 kW/hod.

Upozornění

- V rámci vašeho bezpečí jsou dvířka spotřebiče na určitou teplotu automaticky zablokována. Dvířka spotřebiče lze otevřít teprve až symbol  na displeji zhasne.
- V průběhu funkce čištění osvětlení v pečicím prostoru nesvítí.

 **Varování**

Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se během funkce samočištění zahřívá na velmi vysokou teplotu. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
-  Během funkce samočištění jsou vnější části i vnitřní prostor spotřebiče velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Spotřebič nechte vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Před funkcí čištění

Pozor!

Před spuštěním funkce čištění vyjměte ze spotřebiče nádržku na vodu. → *“Pára” strana 21*
Během funkce čištění můžete zároveň čistit i příslušenství spotřebiče, např. univerzální pekáč nebo pečicí plech. Před čištěním odstraňte větší znečištění. Příslušenství vsuňte do 2. výškové úrovně.

Vyčistěte dvířka z vnitřní strany a část pečicího prostoru u těsnění. Nedrhňte je a těsnění nesundávejte.

Upozornění: Dodané smaltované příslušenství můžete čistit pomocí funkce čištění. Jednotlivé rošty pomocí této funkce nelze čistit. Rošty nejsou vhodné k čištění touto funkcí, protože se mohou zabarvit. Seznam příslušenství vhodného k čištění funkcí samočištění naleznete v tabulce zvláštního příslušenství. → *“Příslušenství” strana 14.*

⚠ Varování **Nebezpečí požáru!**

- Volné zbytky jídla, tuk a šťáva z masa se mohou během funkce čištění vznítit. Před spuštěním funkce samočištění odstraňte z pečicího prostoru a příslušenství větší znečištění.
- Spotřebič se během funkce čištění zahřívá na velmi vysokou teplotu i z vnější strany. Nikdy na madlo dvířek nezavěšujte hořlavé předměty, např. kuchyňské utěrky. Čelní stranu spotřebiče nechejte volnou. Udržte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Při čištění se spotřebič zahřívá. U pečicích forem a plechů s nepřílnavým povrchem dochází k jejich poškození a uvolnění jedovatých plynů. Pečicí plech a formy s nepřílnavým povrchem nikdy nečistěte pomocí čistící funkce. Tímto způsobem lze čistit pouze smaltované příslušenství.


Nastavení funkce samočištění


Před nastavením funkce čištění se ujistěte, že jste se seznámili se všemi údaji souvisejícími s přípravou. Doba čištění je u každého stupně čištění dopředu nastavena a nelze ji měnit.


1. Stiskněte pole **menu**. Zobrazí se seznam režimů.
2. Dotkněte se textového pole „Čištění“.
3. Dotkněte se textového pole „Pyrolýza“.
Na displeji se stupeň čištění zobrazí výrazně bíle.
4. Otočným voličem nastavte stupeň čištění. Spotřebič čas ukončení vypočítá automaticky.
5. Tlačítkem start/stop ▷ režim spustíte. Na displeji lze sledovat ubíhající dobu čištění. Linka přehřívání se u funkce čištění nezobrazí.

Funkce čištění se spustí.

V průběhu funkce čištění kuchyň dobře větrejte.

Dvířka spotřebiče se chvilku po spuštění funkce zablokují. Na displeji se zobrazí potvrzující zpráva a symbol .

Po skončení čištění zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí doba čištění 00m 00s. Stisknutím tlačítkem on/off  spotřebič vypnete.

Dvířka spotřebiče můžete otevřít po jejich odblokování, když přestane symbol  svítit.


Odložení času ukončení


Čas ukončení můžete posunout směrem zpátky. Před spuštěním stiskněte textové pole „Ukončení“ a otočným voličem nastavte čas ukončení na později.

Po spuštění spotřebič vyčkává. Čas ukončení již nelze nastavit.

Změna a přerušení

Po spuštění stupeň čištění již nelze změnit.

Pokud chcete funkci čištění přerušit, spotřebič stisknutím tlačítka on/off  vypněte. Tlačítkem start/stop ▷ režim již nemůžete přerušit.

Dokud na displeji svítí symbol  blokováni dvířek, nelze dvířka spotřebiče otevřít.

Po ukončení čištění

Jakmile pečicí prostor vychladne, vytřete vytvořený popel z pečicího prostoru, z příslušenství a z blízkosti těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Vlhkým hadříkem očistěte teleskopické výsuvy. Potom všechny výsuvy několikrát vysuňte a znovu zasuňte. Po čištění mohou být teleskopické výsuvy různě zbarvené. To nemá vliv na funkčnost spotřebiče.

Upozornění

- Během čištění se může vnitřní strana krytu dvířek zbarvit. Jde o běžný jev a nemá vliv na funkci spotřebiče. Zbarvení lze odstranit pomocí čistícího prostředku z nerezovou ocel.
- Hrubé nečistoty mohou na smaltovaných površích zanechat bílé skvrny. Jedná se o zbytky jídla a skvrny nemají vliv na funkčnost spotřebiče. Dle potřeby lze skvrny odstranit kyselinou citronovou.

Odstranění vodního kamene

Aby byl váš spotřebič funkční, musíte v něm pravidelně odsraňovat vodní kámen.

Odstranění vodního kamene se provádí ve více krocích. Z hygienických důvodů musí být odstranění vodního kamene provedeno až do konce, než budete moci spotřebič znovu používat. Proces odstranění vodního kamene trvá cca 70–90 minut.

- Odstranění vodního kamene trvá cca 55–70 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- První oplach trvá cca 6–9 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.
- Druhý oplach trvá cca 6–9 minut, poté vyprázdněte nádržku na vodu a znovu ji naplňte.

Pokud se odstranění vodního kamene přeruší (např. v důsledku výpadku proudu nebo vypnutím spotřebiče), po zapnutí spotřebič požaduje dvojitý oplach. Spotřebič zůstane po ukončení druhého oplachu zablokovaný pro další provoz.



Četnost odstraňování vodního kamene závisí na tvrdosti používané vody. Pokud jste využili režim páry pětkrát nebo méně často, hlášení na spotřebiči vás upozorní na potřebu provést odstranění vodního kamene. Počet zbývajících režimů se zobrazí po zapnutí spotřebiče. Díky tomuto hlášení máte čas se na odstranění vodního kamene připravit.

Spuštění


Pozor!

- Poškození spotřebiče: K odstranění vodního kamene používejte pouze námi doporučené tekuté prostředky na odstranění vodního kamene. Doba působení během odstraňování vodního kamene je přizpůsobena těmto prostředkům. Jiné prostředky na odstranění vodního kamene by mohly spotřebič poškodit. Prostředek na odstranění vodního kamene, obj. č. 311 680.
- Roztok na odstranění vodního kamene: Roztok nebo prostředek na odstranění vodního kamene nepoužívejte k čištění ovládacího panelu nebo jiné citlivé plochy. Mohlo by dojít k jejich poškození. Pokud se prostředek na tyto plochy dostane, okamžitě je omyjte vodou.


Pokud jste před odstraňováním vodního kamene využívali režim páry, spotřebič nejprve vypněte, aby se z parního systému odčerpala zbytková voda.

1. Roztok na odstranění vodního kamene získáte smícháním 400 ml vody a 200 ml prostředku na odstranění vodního kamene.
2. Stiskněte tlačítko on/off .
3. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem na odstranění vodního kamene.
4. Nádržku naplněnou roztokem na odstranění vodního kamene zcela zasuňte.
5. Zavřete ovládací plochu.
6. Stiskněte pole **menu**. Na displeji se zobrazí přehled režimů.
7. Dotkněte se textového pole „Čištění”.
8. Dotkněte se textového pole „Odstranění vodního kamene”. Na displeji se zobrazí doba čištění. Dobu čištění nelze změnit.
9. Stisknutím tlačítka start/stop  režim spustíte. Odstranění vodního kamene se spustí. Na displeji lze sledovat ubíhající dobu čištění. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.


První oplach

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Stisknutím tlačítka start/stop  režim spustíte. Spotřebič spustí oplach. Po ukončení zazní zvukový signál.

Druhý oplach

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte ji vodou a opět ji zasuňte.
3. Zavřete ovládací panel.
4. Stisknutím tlačítka start/stop  režim spustíte. Spotřebič spustí oplach. Po ukončení zazní zvukový signál.

Dokončení čištění

1. Otevřete ovládací panel.
2. Vyprázdněte a vysušte nádržku na vodu.
3. Stisknutím tlačítka on/off  spotřebič vypnete. Odstranění vodního kamene je ukončeno a spotřebič lze opět používat.

Sušení



Po použití spotřebič zcela vysušte, aby v něm znežůstala žádná vlhkost.

Spuštění sušení

Během sušení se pečicí prostor spotřebiče zahřívá, aby se vlhkost uvnitř pečicího prostoru vypařila. Po skončení sušení otevřete dvířka spotřebiče, aby se pára mohla ze spotřebiče dostat ven.

Pozor!

Poškození smaltu: Pokud je v pečicího prostoru voda, nespouštějte žádný režim. Před spuštěním vodu z pečicího prostoru vysušte.

1. Spotřebič nechte vychladnout.
2. Větší nečistoty z pečicího prostoru odstraňte a vytřete vlhkost z dolní části pečicího prostoru.
3. Dle potřeby stisknutím tlačítka on/off  spotřebič zapnete.
4. Stiskněte pole **menu**. Na displeji se zobrazí přehled režimů.
5. Dotkněte se textového pole „Čištění”.
6. Dotkněte se textového pole „Sušení”. Zobrazí se doba sušení. Dobu sušení nelze měnit.
7. Stisknutím tlačítka start/stop  režim spustíte. Sušení se spustí a po 10 minutách se automaticky ukončí.
8. Dvířka spotřebiče otevřete a nechte 1-2 minuty otevřené, aby se z pečicího prostoru vzniklá vlhkost mohla dostat ven.

Sušení pečicího prostoru ručně

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte nečistoty z pečicího prostoru.
3. Pečicí prostor vysušte houbičkou.
4. Dvířka spotřebiče nechejte otevřená po dobu 1 hodiny, aby mohl pečicí prostor zcela vyschnout.

Závěsné rošty

Váš spotřebič zůstane dlouho pěkný a funkční, pokud ho budete udržovat v čistotě. V následující kapitole vám vysvětlíme, jakým způsobem správně závěsné rošty vysadit, abyste je mohli vyčistit.

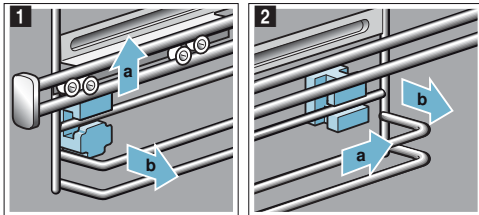
Vysazení a nasazení závěsných roštů

Varování – Nebezpečí popálení!

Závěsné rošty jsou po použití velmi horké. Nikdy se nedotýkejte závěsných roštů. Spotřebič nechte vždy vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Vysazení závěsných roštů

1. Přední část závěsných roštů zatlačte nahoru **a**, vysadte je **b** (Obrázek **1**).
2. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dopředu **a** a vysadte je **b** (Obrázek **2**).

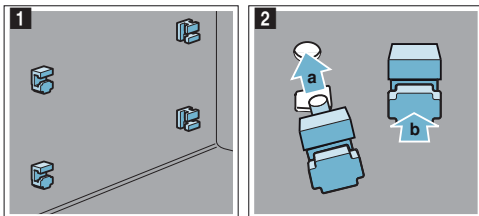


Závěsné rošty vyčistíte mycím roztokem a houbičkou. Na zaschlé nečistoty použijte kartáč.

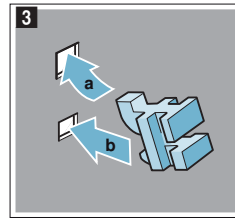
Nasazení drážek závěsných roštů

Pokud se drážky roštů nepodařilo správně nasadit, znovu je zahákněte správným způsobem.

1. Přední a zadní drážky roštů se liší (Obrázek **1**).
2. Přední háčky na držácích vložte do horního otvoru **a**, pootočte je trochu do strany, potom je zavěste dole a natočte do rovné polohy **b** (Obrázek **2**).



3. Zadní háčky držáků zavěste do horního otvoru **a**, a potom zatlačte do spodního otvoru **b** (Obrázek **3**).

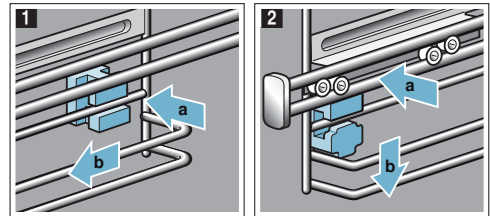


Zavěšení držáků závěsných roštů

U zavěšení dbejte na to, aby šikmá strana držáků byla nahoře.

Drážky roštů se zavěšují doprava nebo doleva. Teleskopické výsuvy se vysouvají dopředu.

1. Držák závěsného roštu nejdříve zavěste vzadu nahoře a potom dole **a** a posuňte dopředu **b** (Obrázek **1**).
2. Potom držák zavěste vpředu **a**, zatlačte dolů **b** (Obrázek **2**).



Dvířka spotřebiče

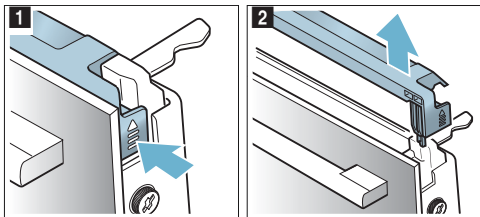
Váš spotřebič zůstane dlouho pěkný a funkční, pokud ho budete správně udržovat v čistotě. V následující kapitole naleznete popis, jakým způsobem vysadit dvířka spotřebiče, abyste je mohli vyčistit.

Vysazení a nasazení dvířek

Vložka krytu dvířek spotřebiče z nerezové oceli může změnit barvu.

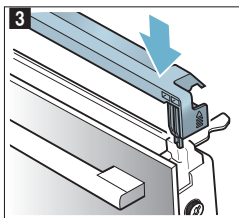
1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2).

Dvířka spotřebiče opatrně zavřete.



Upozornění: Vložku krytu z nerezové oceli vyčistěte čisticím prostředkem na nerezovou ocel. Ostatní části krytu dvíře očistěte mycím roztokem a měkkým hadříkem.

4. Dvířka spotřebiče opět trochu otevřete. Nasadte kryt na dvířka a zatlačte ho, až uslyšíte zacvaknutí (Obrázek 3).



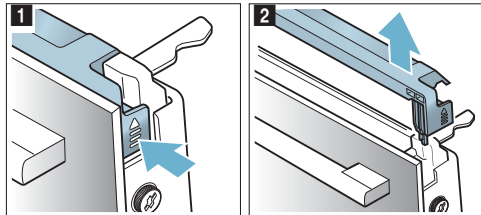
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Vysazení a nasazení skla dvířek

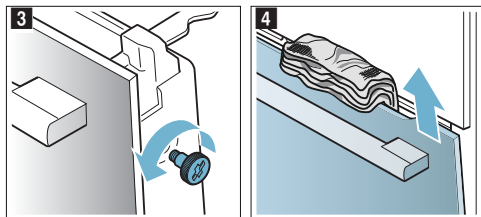
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

Vysazení skla dvířek

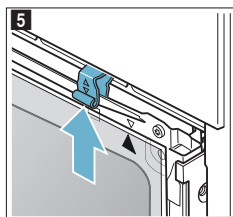
1. Dvířka spotřebiče trochu otevřete.
2. Zatlačte na kryt vlevo a vpravo (Obrázek 1).
3. Sejměte kryt (Obrázek 2).



4. Uvolněte a vyjměte šrouby na dvířkách spotřebiče vlevo a vpravo (Obrázek 3).
5. Předtím, než dvířka opět zavřete, přivřete do nich několikrát složenou kuchyňskou utěrku (Obrázek 4). Vyjměte přední sklo směrem nahoru a pložte ho na rovnou plochu madlem směrem dolů.



6. Zatlačte oba držáky na meziskle nahoře směrem nahoru, ale nesundávejte je (Obrázek 5). Držte sklo pevně jednou rukou a vysadte ho.

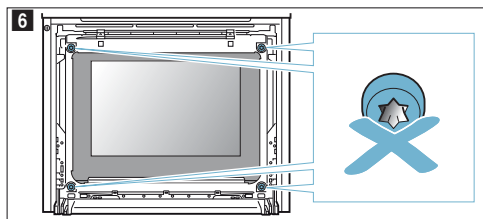


Skla dvířek vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem.

Varování – Nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Po odšroubování šroubů není již bezpečnost spotřebiče garantována. Z trouby může unikat mikrovlnná energie. Šrouby nikdy zcela neodšroubovávejte.

Neodšroubovávejte čtyři černé šrouby (Obrázek 6).



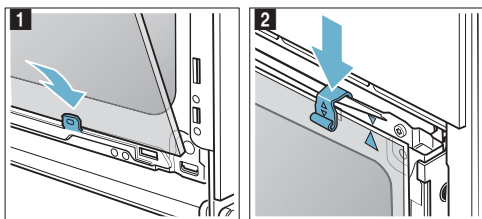
⚠ Varování **Nebezpečí úrazu!**

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Při otevírání a zavírání dvířek se panty dvířek spotřebiče pohybují a mohou se mezi ně skřípnout prsty. Nedotýkejte se pantů dvířek.

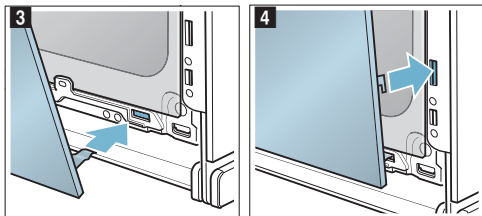
Nasazení skla dvířek

Při nasazování vnitřního skla dvířek dbejte na to, aby šipka na dvířkách byla vpravo nahoře a souhlasila s šipkou na troubě.

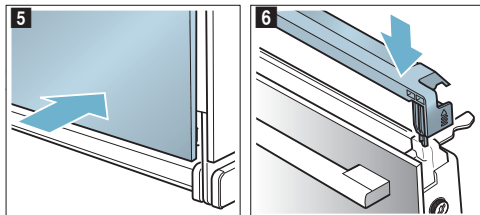
1. Nasadte dolní část předního skla do držáku (Obrázek 1), vrch skla zatlačte na své místo.
2. Oba držáky zatlačte směrem dolů (Obrázek 2).



3. Zasaňte dolní část předního skla do držáků (Obrázek 3).
4. Přední část dvířek nasadte, aby oba háčky byly naproti otvorům (Obrázek 4).



5. Přední část dvířek dole přitlačte, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 5).
6. Dvířka spotřebiče zlehka otevřete a odstraňte kuchyňskou utěrku.
7. Znovu zašroubujte oba šrouby na levé a pravé straně.
8. Nasadte kryt a přitlačte jej, dokud slyšitelně nezaklapne (Obrázek 6).



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

Pečicí prostor používejte teprve po řádném nasazení skleněných výplní dvířek.





Co dělat v případě poruchy?


Pokud se vyskytne porucha, často se jedná pouze o maličkost. Dříve, než zavoláte zákaznický servis, pokuste se závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Odstranění drobných závad svépomocí

Často můžete technické závady spotřebiče snadným způsobem opravit i vy.

Jestliže není pokrm připraven podle vašich představ, na konci tohoto návodu k použití naleznete velké množství tipů a pokynů k přípravě různých pokrmů. → "Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu" strana 47.


Závada	Možná příčina	Řešení/Rada
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje světlo v kuchyni, popř. jiné spotřebiče.
Na displeji se zobrazí zpráva: „Jazyk němčina“.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte jazyk a čas.
Pokud je spotřebič vypnutý, na displeji se nezorazí čas.	Základní nastavení se změnilo.	Změňte nastavení času v základním nastavení.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít.	Je aktivována dětská pojistka.	Dětskou pojistku deaktivujte stisknutím  na cca 4 sekundy. Dětskou pojistku lze vypnout v základním nastavení.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na spotřebiči se zobrazuje symbol  .	Dvířka spotřebiče blokuje funkce čištění.	Nechte pečicí prostor vychladnout, až symbol  zhasne.
Spotřebič nehřeje, na displeji svítí symbol  .	Spotřebič se nachází v režimu Demo.	Vypněte pojistky v pojistkové skříni, a potom za 3 minuty vypněte režim Demo v základním nastavení.
Otočný volič vypadl.	Otočný volič náhodně vypadl.	Otočný volič lze vysunout. Jednoduše ho lze vrátit zpět do svého uložení, zatlačte ho na své místo, až zaklapne a znovu s ním můžete otáčet.
Otočný voličem lze těžce otáčet.	Pod otočný volič se dostaly nečistoty.	Otočný volič lze vysunout. Jednoduše ho vysuňte ven z jeho uložení nebo ho na okrají zatlačte tak, aby vyskočil a mohli jste ho uchopit. Otočný volič a jeho uložení opatrně umyjte mokřým hadříkem a mycím roztokem. Měkkým hadříkem utřete. Nepoužívejte ostré nebo drsné přípravky. Nenechávejte odmočit nebo mýt v myčce nádobí. Otočný volič příliš často nevyjímejte, aby jeho uložení zůstalo stabilní.
Home Connect řádně nefunguje.		Jděte na www.home-connect.com
Režim s využití páry nebo odstranění vodního kamene se nespustí nebo dále nepokračuje.	Nádržka na vodu je prázdná.	Naplňte nádržku na vodu.
	Ovládací panel je otevřený.	Zavřete ovládací panel.
	Režim odstranění vodního kamene zablokoval režim s využitím páry.	Dokončete odstraňování vodního kamene.
	Vadný snímač.	Zavolejte zákaznický servis.
Spotřebič vás vyzývá k oplachu.	Během odstraňování vodního kamene se přerušila dodávka elektrického proudu nebo se spotřebič vypnul.	Znovu spotřebič spusťte a proveďte dvojitý oplach.
Spotřebič vás vyzývá k odstranění vodního kamene, aniž by se zobrazila doba čištění.	Tvrdost vody je nastavena na příliš nízkou hodnotu.	Odstraňte vodní kámen. Zkontrolujte nastavenou tvrdost vody a příp. ji upravte.
Tlačítka blikají	Normální jev v důsledku zkondenzované vody na ovládacím panelu.	Jakmile se zkondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.
Vysledný pokrm po pečení s přídatnou párou je příliš suchý nebo příliš vlhký.	Byla špatně zvolena intenzita páry.	Zvolte vyšší nebo nižší intenzitu páry.

Zobrazí se hlášení „Naplníte nádržku na vodu“, přestože v nádržce voda je.	Ovládací panel je otevřený.	Zavřete ovládací panel.
	Nádržka na vodu nezacvakla.	Zacvakněte nádržku na vodu → "Pára" strana 21.
	Vadný snímač.	Zavolejte zákaznický servis.
	Nádržka na vodu spadla. V důsledku pádu se částí uvnitř nádržky na vodu uvolnily.	Objednejte si novou nádržku na vodu.
Ovládací panel pro vyjmutí nádržky nelze otevřít.	Zástrčka není zapojená.	Připojte spotřebič k síti.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Senzor pole  je poškozený.	Zavolejte zákaznický servis. Dle potřeby vyprázdněte nádržku na vodu: dvířka spotřebiče otevřete, vpravo a vlevo dole panel uchopíte a vytáhněte jej.
Při pečení se ozývá bublavý zvuk.	Vodní pára způsobuje u mražených potravin studený/teplý efekt.	Jde o běžný jev.
Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí hlášení „Pečicí prostor je příliš horký“.	Pro zvolený režim je pečicí prostor příliš horký.	Nechte pečicí prostor vychladnout a znovu režim spustěte.

Varování – Nebezpečí zásahu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět a poškozený napájecí kabel smí vyměnit pouze námi proškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Chybná hlášení na displeji

Pokud se na displeji zobrazí hlášení začínající písmenem „D“ nebo „E“, např. D0111 nebo E0111, spotřebič stisknutím tlačítka on/off  vypněte a znovu zapněte.

Jestliže se jedná o jednorázovou závadu, hlášení zmizí. Pokud se chybné hlášení zobrazí znovu, zavolejte zákaznický servis a sdělte mu přesné znění chybného hlášení.


Maximální doba úpravy

Váš spotřebič provoz automaticky ukončí, pokud dobu úpravy nenastavíte a pokud po delší dobu nedošlo k žádné změně nastavení.

Maximální možná délka úpravy závisí na nastavení zvoleného režimu.

Maximální doba úpravy byla dosažena

Na displeji se zobrazí hlášení, že provoz bude automaticky ukončen. Poté se provoz přeruší. Abyste v daném režimu mohli dále pokračovat, stiskněte jakékoliv pole na displeji nebo pootočte otočným voličem.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho stisknutím tlačítka on/off .

Tip: Aby nedošlo k automatickému vypnutí spotřebiče, např. při velmi dlouhé době úpravy pokrmu, nastavte dobu úpravy. Spotřebič bude hrát, dokud tato doba neuplyne.

Osvětlení pečicího prostoru

Pečicí prostor vašeho spotřebiče je osvětlen jednou žárovkou nebo několika LED žárovkami s dlouhou životností.

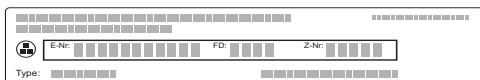
Pokud by přesto byla LED žárovka nebo skleněný kryt vadný, zavolejte zákaznický servis. Odstranit kryt žárovky je zakázáno.

Zákaznický servis

Pokud potřebujete opravit váš spotřebič, náš zákaznický servis je vám vždy k dispozici. Nejprve se vždy pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisních techniků.

E-Nr. a FD

Pokud náš zákaznický servis budete kontaktovat telefonicky, vždy uveďte úplné označení produktu (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče. Pokud váš spotřebič disponuje funkcí páry, typový štítek naleznete na pravé straně za ovládacím panelem.



Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat zde:

E-Nr.	FD

Zákaznický servis

Upozorňujeme vás, že návštěva servisního technika z důvodu chybné obsluhy není bezplatná, přestože je spotřebič v záruční době.

Důvěřujte kompetentnosti výrobce a můžete si být jisti, že oprava proškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly, bude provedena odborně.

Pokrmy

V režimu „Pokrmy“ můžete připravovat různé druhy pokrmů. Postřebič vybere neoptimálnější nastavení pro přípravu vámi zvoleného pokrmu.

Abyste dosáhli dobrého výsledku, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by se tak stalo, na displeji se zobrazí upozornění. Pečicí prostor nechte vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

Upozornění pro nastavení

- Výsledek úpravy pokrmu závisí na kvalitě potravin a velikosti a typu použité nádoby. Pro optimální výsledek používejte pouze nezavadné potraviny a chlazené maso. Hluboce zmrazené potraviny používejte pouze přímo z mrazničky.
- U některých pokrmů spotřebič navrhne teplotu, druh ohřevu a dobu úpravy. Teplotu a dobu úpravy můžete změnit dle vlastních potřeb.
- U některých pokrmů je nutné zadat jejich hmotnost. Vždy uveďte celkovou hmotnost, pokud to spotřebič nevyžaduje jinak. V těchto případech nastaví spotřebič čas a teplotu za vás. Nastavit hmotnost mimo možný rozsah hodnoty nelze.
- Při pečení pokrmů, u kterých spotřebič sám nastaví vhodnou teplotu, může teplota dosahovat až 300° C. Dbejte na to, abyste použili ohnivzdorné nádoby.
- Při úpravě pokrmů vám spotřebič poskytne příslušné rady, např. ohledně použité nádoby, úrovně vsunutí plechu nebo doplnění tekutiny při úpravě masa. U některých pokrmů je během úpravy nutné pokrm zamíchat nebo otočit. Tato informace se na displeji zobrazí ihned po spuštění. Později vás zvukový signál upozorní na promíchání pokrmu.
- Pokyny pro použití vhodného nádobí a tipy a triky pro úpravu pokrmů naleznete na konci tohoto návodu k použití. → *“Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu“ strana 47.*

Mikrovlnný ohřev

Při úpravě některých pokrmů spotřebič automaticky spustí mikrovlnný ohřev. Mikrovlnný ohřev snižuje dobu úpravy téměř o polovinu. Spotřebič vás upozorní na to jaké vhodné nádobí zvolit. V kapitole Mikrovlnný ohřev naleznete informace o vhodném nádobí. → *“Mikrovlnný ohřev“ strana 25.*

Pára

U některých pokrmů se automaticky aktivuje pára. Všeobecné informace k režimu páry naleznete v příslušné kapitole → *"Pára" strana 21.*

Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ven unikat horká pára. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otvírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Teplotní sonda

U některých pokrmů můžete použít teplotní sondu. Jakmile jste teplotní sondu vložili do spotřebiče, máte k dispozici pouze úpravu pokrmů, které jsou k použití teplotní sondy vhodné. Teplotu pečicího prostoru a teplotu uvnitř pokrmu můžete změnit. → *"Teplotní sonda" strana 27.*

Volba pokrmu

Pokrmu se dělí podle jednotné struktury na:

- Kategorie
- Druhy potravin
- Pokrm

V následující tabulce jsou uvedeny kategorie a příslušné potraviny. U potraviny naleznete jeden nebo více pokrmů.

Kategorie	Pokrm
Chleba, moučníky, pizza	Moučníky
	Cukroví
	Koláče
	Chleba
	Housky
Nákypy, soufflé	Pikantní koláče, pizza, quiche
	Nákyp, pikantní, čerstvé, vařené ingredience
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované brambory, syrové ingredience, výška max. 4 cm
	Nákyp, sladký, čerstvý
Hluboce zmrazené potraviny	Soufflé v jednotlivých formičkách
	Pizza
	Nákypy
Drůbež	Pokrm z brambor
	Drůbež, ryby
	Zelenina
Drůbež	Kuře
	Kachna, husa
	Krůta

Kategorie	Pokrm
Maso	Vepřové maso
	Hovězí maso
	Telecí maso
	Jehněčí maso
	Divočina
Ryby	Pokrm z masa
	Ryby
Zelenina	Rybí filety
	Zapečený pokrm se zeleninou
	Gratinovaná zelenina
	Pečené brambory, rozpuštěné
Regenerační ohřev, zapékání	Pečené brambory, celé
	Zelenina
	Menu
	Pečivo
Rozmrazování	Přílohy
	Chleba, housky
	Moučníky
	Maso, drůbež
	Ryby

Pečící senzor

Váš spotřebič disponuje pečícím senzorem. Senzor se automaticky spustí, pokud vyberete pokrm z následující kategorie:

Kategorie	Druhy potravin	Pokrm
Moučníky, chleba, pizza	Moučníky	Moučník na pečícím plechu
		Moučníky v pekáči
		Bublanina
Moučníky, chleba, pizza	Moučníky, koláče	Moučníky z listového těsta
		Muffiny
		Koláče z kynutého těsta
Moučníky, chleba, pizza	Pikantní pečivo, pizza, quiche	Pikantní pečivo, quiche
		Pizza
		Francouzský koláč

Spotřebič převezve veškeré řízení a automaticky reguluje průběh pečení, další nastavení není potřeba provádět.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič se sám vypne a zazní zvukový signál. Doba úpravy přibližně souhlasí s dobou uvedenou v receptu a nezobrazí se. Pečící senzor lze spustit teprve po vychladnutí pečicího prostoru.

U další kategorie moučníky se pečící senzor nespouští. Spotřebič vám nabídne již vyzkoušené nastavení a vy máte možnost nastavení měnit.

Vhodné jsou pečící formy z kovu tmavé barvy. Nepoužívejte silikonové příslušenství. Senzor pečení se může poškodit.

Pečící senzor je aktivní, dokud je na displeji zobrazeno hlášení „Neotvírejte dvířka“. Neotvírejte dvířka spotřebiče, nastavení by bylo přerušeno. Spotřebič nabídne pokrm dopéct. Spotřebič dále ohřívá a vy můžete změnit doporučenou dobu úpravy. Na průběh pečení musíte dohlížet.

Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu.

K postoupení do dalšího kroku použijte otočný volič.

1. Stiskněte pole **menu**.
Na displeji se zobrazí přehled režimů.
 2. Stiskněte textové pole „Pokrmy“. Na displeji se zobrazí kategorie.
 3. Stiskněte požadovanou kategorii.
Zobrazí se příslušné druhy pokrmů v dané kategorii.
 4. Stiskněte požadovaný druh pokrmu.
Zobrazí se jednotlivé pokrmy.
 5. Stiskněte požadovaný pokrm.
Na displeji se zobrazí nastavení pro úpravu daného pokrmu. Nastavení u mnoha pokrmů si můžete dle představ změnit.
U některých pokrmů musíte nastavit hmotnost potravin.
- Tip:** Stisknutím textového pole „Tip“ se zobrazí informace o vhodném nádobí a úrovni vkládání do pečicího prostoru.
6. Stisknutím tlačítka start/stop ▷ režim spustíte.
Na displeji lze sledovat ubíhající dobu úpravy.
Spotřebič začne hřát.

Po uplynutí doby úpravy se ozve zvukový signál. Spotřebič přestane hřát.

Pokud je pokrm hotový, vypněte spotřebič stisknutím tlačítka on/off ○.

Po ukončení doby pečení

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, u některých pokrmů lze po ukončení doby úpravy pokrm dopéct.

Na displeji se zobrazí dotaz, zda si přejete pokrm dopéct. Pokud si zvolíte tuto možnost, stiskněte textové pole „Dopéct“. Na displeji se zobrazí doporučená doba pro dokončení úpravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit. Tlačítkem start/stop ▷ režim spustíte.

Upozornění: Dopékání můžete dle přání používat i několikrát za sebou.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, stiskněte textové pole „Ukončeno“.

Tisknutím tlačítka on/off ○ spotřebič vypnete.

Posunutí doby ukončení doby úpravy pokrmu

U některých pokrmů můžete nastavit dobu ukončení úpravy pokrmu. Před spuštěním stiskněte textové pole „Ukončení“ a otočným voličem posuňte dobu na později.

Po spuštění spotřebič vyčkává. Dobu ukončení již nelze změnit.

Změna a přerušení

Po spuštění nelze již nastavení změnit.

Chcete-li nastavení zrušit, vypněte spotřebič tlačítkem on/off ○. Tlačítkem start/stop ▷ již nelze provoz zastavit.

Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich úpravu. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou pro váš pokrm nevhodnější. Naleznete zde informace ohledně vhodného příslušenství pro použití. Dozvíte se také, do jaké úrovně pokrm v pečicím prostoru zasunout. Dostanete tipy ohledně vhodného nádobí a způsobů úpravy pokrmů.

Upozornění: Při úpravě pokrmů se v pečicím prostoru může hromadit pára. Váš spotřebič je energeticky úsporný a během provozu odvádí ven jen malé množství tepla. Na základě velkých teplotních rozdílů se může hromadit mezi vnitřním prostorem trouby a jejími vnějšími částmi (na dvířkách, ovládacím panelu nebo sousedícím nábytkem) sražená voda. Jedná se o zcela běžný a fyzikálně doložený jev. Množství z kondenzované vody můžete zmírnit předehtříváním trouby nebo pomalým otevíráním dvířek. V režimu přidané páry je nutné, aby se v pečicím prostoru tvořilo velké množství páry. Po vychladnutí pečicí prostor vytřete hadříkem do sucha.

Nepoužívejte silikonové formy

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme použít tmavé kovové pečicí formy.

Pozor!

Nepoužívejte silikonové pečicí formy, popřípadě příslušenství nebo folie s obsahem silikonů. Senzor pečení by se mohl poškodit. Výjimka: Můžete použít teplotní sondu, pokud je přibalena.

Moučníky a cukroví

Váš spotřebič nabízí mnoho režimů pro přípravu moučníků a cukroví. V tabulce nastavení naleznete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v kapitole týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobeno pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s mikrokombi

Pokud pečení kombinujete s mikrovlnným ohřevem, dobu úpravy tím významně zkrátíte.

Pro mikrovlnný ohřev používejte vhodné tepelně odolné nádobí. Dbejte pokynů týkajících se mikrovlnného ohřevu a volby vhodného nádobí uvedených v kapitole → "Mikrovlnný ohřev" strana 25.

V kombinovaném režimu můžete používat běžné kovové pečicí formy. Pokud mezi pečicí formou a roštem vznikají jiskry, zkontrolujte, zda je vnější část formy čistá. Změňte polohu formy na roštu. Pokud to nepomůže, pokračujte v pečení bez mikrokombi. Doba pečení bude delší. Pokud používáte formy z umělé hmoty, keramiky nebo ze skla, doba úpravy uvedená v tabulce nastavení se zkrátí. Moučník se z dolní strany peče méně intenzivně. Při kombinovaném režimu je možné použít pouze jednu úroveň vkládání pokrmu do pečicího prostoru.

Pečení s přídavnou párou

Některé pečivo (např. z kynutého těsta) při použití přídavné páry získá křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s přídavnou párou je možné pouze na jedné úrovni.

Některé pokrmy je nutné péct ve více krocích. Ty jsou uvedeny v tabulce.

Úroveň vkládání pokrmu do pečicího prostoru

Použijte následující úrovně pro vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně vkládání:

- vysoké moučníky: úroveň 2
- nízké moučníky: úroveň 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D horký vzduch, potom si můžete zvolit úrovně 1, 2, 3 nebo 4.

Pečení na více úrovních

Použijte druh ohřevu 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených do pečicího prostoru současně, nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální plech: úroveň 3
pečicí plech: úroveň 1
- formy na roštu
první rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Pečení na třech úrovních:

- pečicí plech: úroveň 5.
univerzální plech: úroveň 3
pečicí plech: úroveň 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
první rošt: úroveň 5
druhý rošt: úroveň 3
třetí rošt: úroveň 2
čtvrtý rošt: úroveň 1

Připravou více pokrmů současně můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru.

Rošt

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte dovnitř směrem k dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádoby a formy vždy pokládejte na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Na šťavnaté moučníky používejte univerzální plech, aby nedošlo ke znečištění pečicího prostoru přetékající ovocnou šťávou.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Bílé plechové formy, keramické a skleněné formy prodlužují dobu pečení a pokrm nehnědne rovnoměrně. Pokud takové formy pro pečení používáte a zvolíte druh ohřevu horní/dolní ohřev, vložte formu na úroveň 1.

Pro pečení s přidávanou párou musí být pečicí formy tepelně odolné a odolné vůči páře.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Doporučené nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých pečiva. Teplota a doba úpravy jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Nejprve začněte s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte o něco vyšší teplotu.

Upozornění: Doba úpravy nelze zkrátit nastavením vyšší teploty. Moučníky nebo cukroví by bylo hotové pouze na povrchu, uvnitř by nebylo propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Takto ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.





U některých pokrmů je předehevání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předehevání.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu, který je v tabulce uvedený.

Dodatečné informace naleznete v tipech na pečení, které jsou uvedeny na konci tabulky.










Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tím optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza
-  Intenzivní ohřev
































Stupně intenzity páry jsou v tabulce vyznačeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Moučníky ve formě							
Třený moučník, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/ hraná forma	2		150-170	-	-	50-70
Třený moučník, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/ hraná forma	2		160-180	90	-	30-40
Třený moučník, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce/ hraná forma	2		150-160	-	1	50-70
Třený moučník, jednoduchý, na 2 úrovních	Forma ve tvaru věnce/ hraná forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Třený moučník, jemný	Forma ve tvaru věnce/ hraná forma	2		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč z třešňového těsta, jemný	Dortová, bábovková forma	2		160-180	-	-	40-60
Ovocný koláč z třešňového těsta, jemný	Dortová, bábovková forma	2		160-180	90	-	35-45
Dortový korpus z třešňového těsta	Dortová forma	3		160-180	-	-	20-30
Dortový korpus z třešňového těsta	Dortová forma	2		150-160	-	1	25-35

* předehejete

** předehejete 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Príslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma, Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma, Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	3		190-210	-	-	50-60
Francouzský koláč	Kulatá koláčová forma, černá	1		220-240	-	-	25-35
Francouzský koláč	Kulatá koláčová forma, černá	3		200-220	-	1	30-40
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	-	-	50-70
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-160	-	1	60-70
Kynutý koláč v dortové formě	Dortová forma, Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Kynutý koláč v dortové formě	Dortová forma, Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170*	-	-	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-160	-	1	20-35
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma, Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma, Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
Moučníky na plech							
Třený moučník s náplní	Pečicí plech	3		160-180	-	-	20-40
Třený moučník s náplní	Pečicí plech	3		160-170	-	1	30-40
Třený moučník, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-160	-	-	30-50
Moučník z křehkého těsta se suchou náplní	Pečicí plech	3		180-200	-	-	25-30
Moučník z křehkého těsta se suchou náplní, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		160-170	-	-	35-45
Moučník z křehkého těsta se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		160-180	-	-	55-75
Švýcarský koláč	Univerzální plech	3		200-210	-	-	50-60
Kynutý koláč se suchou náplní	Univerzální plech	3		160-180*	-	-	15-25
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		150-160	-	1	20-30
Kynutý koláč se suchou náplní, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	-	-	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou náplní	Univerzální plech	3		180-200	-	-	30-40
Kynutý koláč se šťavnatou náplní, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	-	-	45-60
Kynutá bábovka, kynutý věnec	Pečicí plech	2		160-170	-	-	25-35
Kynutá bábovka, kynutý věnec	Pečicí plech	2		150-160	-	3	30-40
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-190*	-	-	15-20
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-200*	-	1	10-15

* předehřejte

** předehřejte 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/Nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Vánoční štola z 500 g mouky	Pečicí plech	2	☐	150-170	-	-	45-60
Vánoční štola z 500 g mouky	Univerzální plech	3	☒	140-150	-	2	80-90
Závin, sladký	Univerzální plech	2	☒	170-180	-	-	50-60
Závin, sladký	Univerzální plech	3	☒	180-190	-	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzální plech	3	☒	200-220	-	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzální plech	3	☒	180-200	-	1	35-45
Závin, zmrazený	Univerzální plech	3	☒	200-220	90	-	20-25

Drobné pečivo










Čajové pečivo	Pečicí plech	3	☐	160**	-	-	20-30
Čajové pečivo	Pečicí plech	3	☒	150**	-	-	25-35
Čajové pečivo, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	150**	-	-	25-35
Čajové pečivo, na 3 úrovních	Pečicí plechy+ univerzální plech	5+3+1	☒	140**	-	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	-	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3	☒	150-160	-	1	25-35
Muffiny, na 2 úrovních	Plech na muffiny	3+1	☒	160-180*	-	-	15-30
Cukroví z kynutého těsta	Pečicí plech	3	☐	160-180	-	-	25-40
Cukroví z kynutého těsta	Pečicí plech	3	☒	160-180	-	2	25-35
Cukroví z kynutého těsta, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	150-170	-	-	25-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3	☒	170-190*	-	-	20-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3	☒	200-220*	-	1	15-25
Pečivo z listového těsta, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	170-190*	-	-	20-45
Pečivo z listového těsta, na 3 úrovních	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1	☒	170-190*	-	-	20-45
Pečivo z listového těsta, ploché, na 4 úrovních	4 rošty	5+3+2+1	☒	180-200*	-	-	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3	☐	200-220	-	-	30-40
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3	☒	200-220*	-	1	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	190-210	-	-	35-45
Pečivo z plundrového těsta	Pečicí plech	3	☒	160-180	-	-	20-30
Pečivo z plundrového těsta	Pečicí plech	3	☒	160-180	-	1	25-35

Cukroví

Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☐	140-150**	-	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3	☒	140-150**	-	-	25-40
Stříkané pečivo, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1	☒	140-150**	-	-	30-40

* předehřejte

** předehřejte 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Stříkané pečivo, na 3 úrovních	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	-	-	15-30
Cukroví, na 2 úrovních	Univerzální plech+ pečicí plech	3+1		140-160	-	-	15-30
Cukroví, na 3 úrovních	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Pusinky	Pečicí plech	3		80-90*	-	-	120-150
Pusinky, na 2 úrovních	Univerzální plech+ pečicí plech	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	Pečicí plech	3		90-110	-	-	20-40
Makrónky, na 2 úrovních	Univerzální plech+ pečicí plech	3+1		90-110	-	-	25-45
Makrónky, na 3 úrovních	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		90-110	-	-	30-45

* předehřejte

** předehřejte 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu

Tipy na pečení

Chtěli byste zjistit, zda je moučník propečený.	Zapíchněte dřevěnou špejli do místa, kde je koláč nejvyšší. Pokud se těsto na špejli nenalepí, je koláč hotový.
Moučník nevyskočil.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte teplotu o 10° C níže a prodlužte dobu pečení. Použijte suroviny dle receptu a držte se pokynů na přípravu.
Moučník uprostřed vyskočil, ale na okrajích ne.	Tukem vymažte pouze dno pečicí formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem a vyjměte.
Ovocná šťáva z koláče přetéká.	Příště použijte univerzální plech.
Cukroví se při pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Pečivo bude mít dostatek místa na nakynutí a propeče se ze všech stran.
Moučník je vysušený.	Nastavte teplotu 10° C níže a zkraťte dobu pečení.
Moučník je příliš světlý.	Pokud jste použili správné úroveň vkládání a správné příslušenství, nezbyvá než zvýšit teplotu nebo prodloužit dobu pečení.
Moučník je seshora příliš světlý, ale zesponu příliš tmavý.	Příště vložte příslušenství o úroveň výš.
Moučník je seshora příliš tmavý, zesponu příliš světlý.	Příště vložte příslušenství o úroveň níž. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Moučník pečený v srncím hřbetu nebo v podlouhlé formě je vzadu příliš tmavý.	Formu nevkładějte příliš blízko k zadní stěně trouby, ale doprostřed pečicího prostoru.
Moučník je celkově příliš tmavý.	Příště zvolte nižší teplotu a dle potřeby prodlužte dobu pečení.
Pečivo se upeklo nerovnoměrně.	Pečicí papír přesahující formu může ovlivnit cirkulaci vzduchu, proto dbejte na to, aby měl pečicí papír správnou velikost. Dbejte na to, aby forma nebyla v bezprostřední blízkosti zadní části pečicího prostoru. Drobné pečivo by mělo mít stejnou velikost.
Pečivo se peklo na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na dolním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte druh ohřevu horký vzduch. Pečení více plechu současně nezaručuje, že budou všechny plechy s pečivem hotové ve stejný okamžik.
Moučník vypadá upečený, ale uvnitř ještě není propečený.	Pečte při nižší teplotě a delší dobu, dle potřeby přidejte méně tekutiny. U moučníků se šťavnatou náplní předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou. Teprve potom přidejte horní šťavnatou vrstvu.
Moučník nelze vyklopit.	Po upečení nechte koláč 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ani potom nelze z formy vyklopit, opatrně ho uvolněte pomocí nože. Otočte formu znovu dnem vzhůru a několikrát ji otřete vlhkou studenou utěrkou. Při dalším použití formu vytřete tukem a vysypte strouhankou.

Chléb a housky

Váš spotřebič disponuje mnoha druhy ohřevů pro pečení chleba a housek. V tabulce nastavení naleznete optimální hodnoty nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v kapitole, která se zabývá kynutím těsta.

Používejte výhradně originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobené pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s přidáním páry

Chléb a housky při použití přídatné páry získají křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s přidáním páry je možné pouze na jedné úrovni.

Úroveň vkládání

Použijte následující úrovně pro vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující úrovně vkládání:

- vysoké moučníky: úroveň 2
- nízké moučníky: úroveň 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D horký vzduch, potom si můžete zvolit úrovně 1, 2, 3 nebo 4.

Pečení na dvou úrovních

Použijte druh ohřevu 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených do pečicího prostoru současně, nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

- univerzální plech: úroveň 3
pečicí plech: úroveň 1
- formy na roštu
první rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Přípravou více pokrmů současně můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru.

Rošt

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte dovnitř směrem k dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádoby a formy vždy pokládejte na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy. Bílé plechové formy, keramické a skleněné formy prodlužují dobu pečení a pokrm nehnědne rovnoměrně. Pokud takové formy na pečení používáte a zvolíte druh ohřevu horní/dolní ohřev, vložte formu na úroveň 1.

Pro pečení s přídatnou párou musí být pečicí formy tepelně odolné a odolné vůči páře.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte hluboce zmrazené potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led z potravin odstraňte.

Hluboce zmrazené potraviny jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrně zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučené nastavení

V tabulce naleznete pro pečení různého chleba a housek optimální druh ohřevu. Teplota a doba úpravy jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Nejprve začněte s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajišťuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte o něco vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu úpravy nelze zkrátit nastavením vyšší teploty. Moučníky nebo cukroví by bylo hotové pouze na povrchu, uvnitř by nebylo propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Takto ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uведенé doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřívání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předehřátí.






Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu, který je v tabulce uvedený. Dodatečné informace naleznete v tipech na pečení, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tím optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Pozor!





























Nikdy do horkého pečicího prostoru nelijte vodu a nevkládejte na dno pečicího prostoru nádobu s vodou. Smaltový povrch se kvůli změně teploty může poškodit.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Stupeň pizza

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Chléb						
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Bílý chléb, 750 g	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Smíšený chléb, 1,5 kg	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Žitný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Žitný chléb, 1 kg	Univerzální plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-270	-	20-25
Chlebová placka	Univerzální plech	3		220-230	3	20-30
Housky						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	3		180-200	-	10-15
Housky nebo bagety k dopékání předpečené	Univerzální plech	3		200-220	2	10-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190*	-	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		150-170	3	25-35
Housky sladké, čerstvé, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170*	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	-	20-30
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		200-220	2	20-30
Bagety předpečené, mražené	Univerzální plech	3		180-200	-	20-30
Bagety předpečené, mražené	Pečicí plech	3		200-220	1	10-20
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Housky, mražené						
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Univerzální plech	3		180-200	-	10-15
Housky nebo bagety k dopékání, předpečené	Pečicí plech	3		180-200	1	15-25
Cukrářské pečivo, syrové těsto	Univerzální plech	3		180-200	-	20-25
Cukrářské pečivo, syrové těsto	Pečicí plech	3		210-230	1	18-25
Croissant, syrové těsto	Univerzální plech	3		170-190	-	30-35
Croissant, syrové těsto	Pečicí plech	3		180-200	1	20-25
Housky, bagety, regenerační ohřev	Rošt	2		160-170	-	10-20
Toasty						
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		230-250	-	10-15
Zapečené toasty, (nepředehřívejte)	Rošt	5		3	-	3-5

* předehřívejte

Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič disponuje mnoha druhy ohřevů pro pečení pizzy a pikantních koláčů. V tabulce nastavení naleznete optimální hodnoty nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Dbejte pokynů výrobce v kapitole, která se zabývá kynutím těsta.

Používejte výhradně originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobené pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pečení s mikrokombi

Pokud pečení kombinujete s mikrovlnným ohřevem, dobu úpravy tím významně zkrátíte.

V kombinovaném režimu můžete používat běžné kovové pečicí formy. Pokud mezi pečicí formou a roštem vznikají jiskry, zkontrolujte, zda je vnější část formy čistá. Změňte polohu formy na roštu.

Pokud to nepomůže, pokračujte v pečení bez mikrokombi. Doba pečení bude delší.

Pokud používáte formy z umělé hmoty, keramiky nebo ze skla, doba úpravy uvedená v tabulce nastavení se zkrátí. Moučník se z dolní strany peče méně intenzivně.

Při kombinovaném režimu s mikrokombi je možné použít pouze jednu úroveň vkládání pokrmu do pečicího prostoru.

Pečení s přídavnou párou

Některé pečivo (např. z kynutého těsta) při použití přídavné páry získá křupavou kůrku a lesklý povrch. Pečivo se méně vysuší.

Pečení s přídavnou párou je možné pouze na jedné úrovni.

Úroveň vkládání

Použijte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni

Při pečení na jedné úrovni použijte následující úrovně:

- vysoké moučníky: úroveň 2
- nízké moučníky: úroveň 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete zvolit úroveň 1, 2, 3 nebo 4.

Pečení na více úrovních

Použijte druh ohřevu 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených do pečicího prostoru současně, nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální plech: úroveň 3
- pečicí plech: úroveň 1
- formy na roštu
 - první rošt: úroveň 3
 - druhý rošt: úroveň 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s pečicím papírem
 - první rošt: úroveň 5
 - druhý rošt: úroveň 3
 - třetí rošt: úroveň 2
 - čtvrtý rošt: úroveň 1

Přípravou více pokrmů současně můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe nebo nad sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru.

Rošt

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte dovnitř směrem k dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádobu a formy vždy pokládejte na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Na pizzu bohatě obloženou ingrediencemi použijte univerzální plech.

Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Bílé plechové formy, keramické a skleněné formy prodlužují dobu pečení a pokrm nehnědne rovnoměrně. Pokud takové formy pro pečení používáte a zvolíte druh ohřevu horní/dolní ohřev, vložte formu na úroveň 1.

Pro pečení s přídavnou párou musí být pečicí formy tepelně odolné a odolné vůči páře.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Hluboce zmrazené potraviny

Nepoužívejte hluboce zmrazené potraviny se silnou vrstvou ledu. Nejprve led z potravin odstraňte.

Hluboce zmrazené potraviny jsou částečně nerovnoměrně předpečené. Nerovnoměrné zabarvení zůstane i po upečení.

Doporučené nastavení

V tabulce naleznete pro pečení různého chleba a housek optimální druh ohřevu. Teplota a doba úpravy jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Nejprve začněte s nižšími hodnotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte o něco vyšší teplotu.





Upozornění: Doba úpravy nelze zkrátit nastavením vyšší teploty. Pokrm by byl hotový pouze na povrchu, uvnitř by nebyl propečený.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Takto ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut. U některých pokrmů je předehevání nutností a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do pečicího prostoru až po předehevání.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu, který je v tabulce uvedený.




























Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tím optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenství/Nádobi	Úroveň vkladání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pizza							
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, čerstvá, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		250-270	-	-	20-25
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, chlazená	Rošt	3		190-210	-	-	10-15
Pizza, mražená							
Pizza, tenké těsto, 1 kus	Rošt	3		190-210	-	-	15-20
Pizza, tenké těsto, 1 kus	Univerzální plech	2		210-230	90	-	10-20
Pizza, tenké těsto, 2 kusy	Univerzální plech + rošt			190-210	-	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 kus	Rošt	3		180-200	-	-	20-25
Pizza, silné těsto, 1 kus	Univerzální plech	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, silné těsto, 2 kusy	Univerzální plech + rošt			190-210	-	-	20-30
Pizza - bageta	Rošt	3		200-220	-	-	15-20
Pizza - bageta, 2 kusy	Univerzální plech	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizza	Univerzální plech	3		180-200	-	-	15-20
Mini pizza, 9 kusů	Univerzální plech	2		210-230	90	-	10-20
Mini pizza Ø 7 cm, na 4 úrovních	Rošt	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Pikantní koláče a quiche							
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Pikantní koláč ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Kulatá forma na koláč, černý plech	1		190-210	-	-	40-50
Quiche	Kulatá forma na koláč, černý plech	3		190-210	-	-	30-40
Francouzský koláč	Univerzální plech	3		280-300*	-	-	10-18
Francouzský koláč	Univerzální plech	2		200-220*	-	2	15-25
Pirohy	Forma na nákyp	2		190-200	-	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	3		180-190	-	-	30-45
Empanada (španělský pokrm)	Univerzální plech	2		170-190	-	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	3		200-210	-	-	30-40

* předehejte

Nákyp a soufflé

Váš spotřebič disponuje mnoha druhy ohřevů pro přípravu nákyků a soufflé. V tabulce nastavení naleznete optimální hodnoty nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Používejte výhradně originální příslušenství určené pro váš spotřebič. Toto příslušenství je optimálně přizpůsobené pečicímu prostoru a provozním režimům.

Pokrm připravené mikrovlnným ohřevem

Pokud pokrm připravujete s mikrovlnným ohřevem nebo s mikrokombi, dobu úpravy tím významně zkrátíte.

Pro mikrovlnný ohřev používejte vhodné žáruvzdorné nádoby. Dbejte pokynů týkajících se mikrovlnného ohřevu a volby vhodného nádobí uvedené v kapitole → "Mikrovlnný ohřev" strana 25.

Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobě vhodné pro přípravu pokrmu mikrovlnným ohřevem se pokrm připraví rychleji a rovnoměrněji.

Úroveň vkládání

Používejte doporučené úrovně vkládání.

Pokrm ve formách nebo na univerzálním plechu můžete připravovat na jedné úrovni.

- Formy na roštu: úroveň 2
- Univerzální plech: úroveň 3

Pro přípravu soufflé a nákyků použijte funkci páry. Pro přípravu není nutné použít vodní lázeň.

Připravou více pokrmů současně můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy vkládejte do pečicího prostoru vedle sebe.

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru.

Rošt

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte dovnitř směrem k dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádoby a formy vždy pokládejte na rošt.

Univerzální plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosněním směrem ke dvířkům spotřebiče.

Nádobí

Pro přípravu nákyků a na zapékání používejte široké a nízké nádoby. V úzkých vysokých nádobách by doba úpravy pokrmu byla delší a pokrm by byl navrchu tmavší.

Na přípravu pokrmu s přidanou párou musí být formy žáruvzdorné a odolné proti páře

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých nákyků a soufflé. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a receptu. Výsledek úpravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákyku. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začnete nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přístě nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Doba úpravy nelze zkrátit vyššími teplotami. V takovém případě budou nákypy nebo soufflé hotové pouze na povrchu, ale nebudou propečené.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Takto ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu, který je v tabulce uvedený. Dodatečné informace naleznete v tipech na pečení, které jsou uvedeny na konci tabulky.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Dosáhnete tím optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Stupeň pizza

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Nákyp, pikantní, vařené suroviny	Forma na nákyp	2		200-220	-	-	30-50
Nákyp, pikantní, vařené suroviny	Forma na nákyp	2		150-170	-	2	40-50
Nákyp, pikantní, vařené suroviny	Forma na nákyp	2		150-170	360	-	20-30
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		170-190	-	-	40-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na nákyp	2		170-180	-	2	35-45

* předehejete

Pokrm	Príslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovln-Intenzita něho ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náky	2	☐	180-200	360	-	20-30
Lasagne, mražené, 400 g	Rošt	2	☒	190-210	-	-	30-35
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	2	☒	180-190	-	2	40-50
Lasagne, mražené, 400 g	Otevřená nádoba	2	☐	200-210	180	-	20-25
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na náky	2	☒	160-190	-	-	50-70
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na náky	2	☒	170-190	-	3	60-70
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm	Forma na náky	2	☒	170-190	360	-	20-25
Gratinované brambory, syrové, výška 4 cm, na 2 úrovních	Forma na náky	3+1	☒	150-170	-	-	60-80
Soufflé	Forma na náky	2	☒	160-180*	-	-	35-45
Soufflé	Forma na náky	2	☒	170-180	-	2	30-40
Soufflé	Formy na jednotlivé porce	2	☐	170-190	-	-	65-75

* přehřejte

Drůbež

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu drůbeže. V tabulce nastavení naleznete optimální nastavení pro přípravu mnoha pokrmů.

Pečení na roštu

Pečení na roštu je vhodné hlavně pro přípravu velké drůbeže nebo více kusů masa najednou.

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte ohnutým koncem směrem dolů k dvířkům spotřebiče do dané úrovně. Pod rošt vsuňte o stupeň níž univerzální plech zkosenou stranou dolů ke dvířkům spotřebiče.

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu max. ½ litru vody. Univerzální plech zachytí odkapávající tuk. Z odkapané šťavy z masa můžete připravit omáčku. Zároveň se netvoří kůř a pečicí prostor zůstane čistější.

Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádoby do pečicího prostoru vejde.

Nejvhodnější je nádoby ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Pokud byste ji položili na mokrou a studenou podložku, sklo by mohlo prasknout. Nádoby z nerezové oceli nebo hliníku odráží teplo jako zrcadlo, a proto není příliš vhodné.

Drůbeží maso se v nich peče pomaleji a nezíská zlatou barvu. Zvolte vyšší teplotu a delší dobu pečení.

Dbejte pokynů výrobců nádobí.

Otevřená nádoba

Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální plech.

Zakrytá nádoba

Pokud při pečení použijete zakrytou nádobu, pečicí prostor zůstane čistější. Dbejte na to, aby poklička nebo víko velikostně odpovídalo dané nádobě a dobře doléhalo. Nádobu postavte na rošt.

Na konci pečení při zvednutí pokličky nebo víka může uniknout horká pára. Nejdříve proto odklopte poklici nebo víko vzadu, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Drůbež může být upečena do křupava, přestože je pečená v uzavřené nádobě. K tomu použijte skleněnou pokličku nebo víko a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s mikrokombi

Drůbež lze připravit velmi dobře s mikrokombi. Doba úpravy se tím výrazně zkrátí. Doba úpravy oproti běžným provozním režimům při pečení s mikrokombi závisí na celkové hmotnosti.

Tip: Pokud použijete jiné množství, než kolik je v tabulce nastavení uvedeno, dodržujte následující pravidlo: dvojnásobné množství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

Použijte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Pečicí formy z kovu nebo římské hrnce jsou vhodné pouze pro pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dbejte pokynů týkajících se mikrovlnného ohřevu a volby vhodného nádobí uvedené v kapitole → "Mikrovlnný ohřev" strana 25.

Pečení s přidanou párou

Některé pokrmy při použití přídavné páry mají křupavou kůřku a jejich povrch je lesklejší, méně se vysušují.

Použijte otevřenou nádobu, která je tepelně odolná a odolná proti páře.

V tabulce nastavení spusťte přidanou páru dle uvedených údajů. Některé pokrmy je nutné péct ve více krocích. Tyto jsou v tabulce vyznačeny.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy otevřená. Nikdy negrilujte, pokud jsou dvířka trouby otevřená.

Zasuňte rošt s nápisem „Microwave“ ohnutým krajem směrem dolů k dvířkům na danou úroveň. O úroveň níž pod rošt zasuňte univerzální plech zkosením nahoru směrem ke dvířkům spotřebiče. Univerzální plech zachytí odkapávající tuk.

Grilujte pokud možno kusy drůbeže stejné velikosti. Jen tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky masa určené ke grilování položte přímo na rošt.

Maso obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do něj pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná. Jedná se o zcela normální jev. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může uvnitř pečicího prostoru tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtěte si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace.
→ "Teplotní sonda" strana 27.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých druhů drůbeže. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistěte nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro drůbež vyjmutou přímo z chladničky a vloženou do studeného pečicího prostoru. Takto ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro drůbež doporučené hmotnosti. Pokud připravujete drůbež s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy masa by měly být přibližně stejně velké.

Obecně platí: Čím větší kus drůbeže pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba úpravy.

Po 1/2 až 2/3 doby úpravy drůbež obračte.

Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Tipy

- Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.
- Před přípravou kachních prsou kůži nařízněte. Prsa neatácejte.
- Pokud drůbež při pečení otáčí, dbejte na to, aby prsa nebo kůže byly dole.
- Drůbež krásně zezlátně a bude křupavá, pokud ji před koncem pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Stupeň pizza

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota, v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovl-Intenzita páry ve watttech	Doba úpravy v min.
Kuře						
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	60-70
Kuře, 1 kg	Rošt	2		200-220	2	60-70
Kuře, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		230-250	360	25-35
Kuřecí prsní fileť, 150 g/ks (grilování)	Rošt	4		3*	-	15-20
Kuřecí prsní fileť, 2 kusy, 150 g/ks (grilování)	Otevřená nádoba	2		190-210	180	25-30
Kuřecí kousky, 250 g/ks	Rošt	3		220-230	-	30-35
Kuřecí kousky, 250 g/ks	Rošt	3		200-220	2	30-45
* přehřejte 5 min.						

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovln-Intenzita něho ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Kuřecí kousky, 4 ks, 250 g/ks	Otevřená nádoba	2		190-210	360	-	20-30
Kuře zadní stehno, kuřecí kousky, mražené	Univerzální plech	3		190-210	-	-	20-25
Kuře zadní stehno, kuřecí kousky, mražené, 250 g	Univerzální plech	2		190-210	360	-	10-15
Mladá slepice, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Mladá slepice, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	-	2	65-75
Mladá slepice, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25

Kachna a husa

Kachna, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	-	90-110
Kachna, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kachna, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Kachní prsa, 300 g/ks	Rošt	3		230-250	-	-	25-30
Kachní prsa, 300 g/ks	Rošt	3		220-240	-	2	25-30
Husa, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Husa, 3 kg	Rošt	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Husa, 3 kg	Rošt	2		170-190	180	-	80-90
Husí stehno, 350 g/ks	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husí stehno, 350 g/ks	Rošt	3		190-200	-	2	45-55
Husí stehno, 350 g/ks	Rošt	2		170-190	180	-	30-40

Krůta

Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mladá krůta, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Krůtí prsa bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	-	-	80-100
Krůtí stehno s kostí, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Krůtí stehno s kostí, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100
Krůtí stehno s kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		210-230	360	-	45-50

* předehřejte 5 min.

Maso

Váš spotřebič nabízí mnoho programů pro úpravu masa. V tabulce nastavení naleznete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů.

Pečení a dušení

Libové maso dle potřeby potřete tukem nebo prospějete kousky slaniny.

Kůži vepřového masa mřížkovitě nařízněte. Pokud maso při pečení otáčí, dejte na to, aby kůže byla nejprve stranou dolů.

Když je pečené hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva. Popřípadě pečení zabalte do alobalu. Doba úpravy uvedená v tabulce nezahrnuje dobu pro „odpočinek“ masa.

Pečení na roštu

Díky pečení na roštu bude pečené ze všech stran krásně křupavá.

Podle druhu a velikosti masa nalijte do univerzálního plechu max. ½ litru vody. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk. Z odkapané šťávy z masa můžete připravit omáčku.

Rovněž se tvoří i méně kouře a pečicí prostor zůstane čistější.

Zasuňte rošt s nápisem „Microwave“ ohnutým krajem směrem dolů k dvířkům na danou úroveň. O úroveň níž pod rošt zasuňte univerzální plech zkosením nahoru směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je pohodlnější. Pečení můžete jednoduše vytáhnout z trouby a přímo v nádobě připravit omáčku.

Používejte pouze nádoby, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádoba vejde do pečičího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádoby pokládejte na suchou podložku. Pokud byste horkou nádobu položili na studenou a mokrou podložku, sklo by mohlo prasknout. K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno skleněné varné nádoby by mělo být pokryto cca ½ cm vrstvou.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku nebo víko. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když maso pečete ve skleněné nádobě.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně tekutinu doplňte.

Nádoby z nerezové oceli nebo hliníku odráží teplo jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a nezíská zlatou barvu. Zvolte vyšší teplotu a delší dobu pečení.

Dbejte pokynů výrobců nádobí.

Otevřená nádoba

Pro pečení drůbeže použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádoby, použijte univerzální plech.

Uzavřená nádoba

Pokud při pečení použijete zakrytou nádobu, pečicí prostor zůstane čistější. Dbejte na to, aby poklička nebo víko velikostně odpovídalo dané nádobě a dobře doléhalo. Nádobu postavte na rošt.

Na konci pečení při zvednutí pokličky nebo víka může uniknout horká pára. Nejdříve proto odklopte poklici nebo víko vzadu, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Před dušením maso předem krátce opečte. Přilijte vodu, víno, ocet apod. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny.

Během pečení se tekutina odpařuje. Dle potřeby opatrně tekutinu přidejte.

Pečené může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Pečení s mikrokombi

Některé pokrmy lze připravit velmi dobře s mikrokombi. Doba úpravy se tím výrazně zkrátí. Doba úpravy oproti běžným provozním režimům při pečení s mikrokombi závisí na celkové hmotnosti.

Tip: Pokud použijete jiné množství, než kolik je v tabulce nastavení uvedeno, dodržujte následující pravidlo: dvojnásobné množství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

Použijte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. Pečicí formy z kovu nebo římské hrnce jsou vhodné pouze pro pečení bez mikrovlnného ohřevu. Dbejte pokynů týkajících se mikrovlnného ohřevu a volby vhodného nádoby uvedené v kapitole. → *"Mikrovlnný ohřev" strana 25.*

Pozor!

Pokud použijete pečicí sáček, nezavírejte jej kolíkem, ale použijte kuchyňský provázek. U masových závitků nepoužívejte kovové jehly, protože by mohly způsobit jiskření.

Pečení a dušení s přídáním párou

Některé pokrmy při použití přídavné páry mají křupavou kůrku a jejich povrch je lesklejší, méně se vysušují.

Použijte otevřenou nádobu, která je tepelně odolná a odolná proti páře.

V tabulce nastavení spusťte přídání páry dle uvedených údajů. Některé pokrmy je nutné péct ve více krocích. Tyto jsou v tabulce vyznačeny.

Grilování

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte, pokud jsou dvířka spotřebiče otevřená.

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte ohnutým koncem směrem dolů k dvířkům spotřebiče do dané úrovně. Pod rošt vsuňte o stupeň níž univerzální plech zkosenou stranou dolů ke dvířkům spotřebiče. Univerzální plech zachytí odkapávající tuk.

Grilujte pokud možno kousky masa stejné velikosti. Jen takto zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kusy masa obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa pichnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Pokrm osolte až po ukončení grilování, protože sůl z masa vytahuje vodu.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná. Jedná se o zcela normální jev. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může uvnitř pečičího prostoru tvořit kouř.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtete si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → "Teplotní sonda" strana 27.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých druhů pokrmů z masa. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro maso vyjmuté přímo z chladničky a vložené do studeného pečicího prostoru. Takto ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehejete, uvedená doba pečení se tím zkrátí o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro maso doporučené hmotnosti. Pokud připravujete maso s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů masa se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy masa by měla být přibližně stejně velké.






Obecně platí: Čím větší kus masa pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba úpravy.

Po 1/2 až 2/3 doby úpravy masa obraťte.

Pokud se chystáte péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce. Dodatečné informace naleznete v kapitole „Tipy na pečení, dušení a grilování“ na konci tabulky nastavení.


















Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použitě druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. vepřový bok, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	-	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. vepřový bok, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	-	1	110-130
Vepřová pečeně bez kůže, např. vepřový bok, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		220-240	360	-	55-65
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		220-230	-	-	70-80
Vepřová svičková, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Vepřová svičková, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		230-240	90	-	50-60
Vepřová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Vepřová panenka, 400 g	Otevřená nádoba	3		210-220*	-	1	25-30
Uzená kotleta s kostí, 1 kg (s malým množstvím vody)	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	-	70-90
Uzený vepřový bok s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	-	1	70-80
Uzený vepřový bok s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	360	-	40-50
Vepřový steak, 2 cm silný	Rošt	5		2	-	-	16-20
Vepřové medailonky, 3 cm silné (předehejte 5 min.)	Rošt	5		3*	-	-	8-12

* předehejte

** na začátku nalijte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během úpravy doplňovat tekutinou

*** neobracejte

**** na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během úpravy doplňovat tekutinou

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Hovězí maso							
Hovězí filet, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovězí filet, medium, 1 kg	Otevřená nádoba	2		190-200	-	1	50-60
Hovězí filet, medium, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	90	-	30-40
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	-	-	130-160
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg****	Otevřená nádoba	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		240-260	180	-	30-40
Steak, 3 cm silný, medium (nepředehřívajte)	Rošt	3		3	-	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	-	25-30
Telecí maso							
Telecí pečeně , 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		160-170	-	-	100-120
Telecí pečeně , 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	1	90-110
Telecí pečeně , 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-210	90	-	70-80
Telecí koleno, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-210	-	-	100-120
Telecí koleno, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	1	100-120
Telecí koleno, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Jehněčí maso							
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-190	-	-	50-80
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Jehněčí hřbet s kostmi***	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jehněčí hřbet s kostmi***	Otevřená nádoba	3		200-210*	-	1	25-30
Jehněčí hřbet s kostmi, 1 kg***	Otevřená nádoba	2		190-210	90	-	30-40
Jehněčí hřbet	Rošt	3		3	-	-	12-16
Klobásy							
Grilovací klobásy	Rošt	4		3	-	-	10-15
Pokrm z masa							
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	-	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		190-200	-	1	70-80
Sekaná, 1 kg + 20 ml vody	Otevřená nádoba	2		170-190	360	-	30-40
* předehřejte							
** na začátku nalijte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během úpravy doplňovat tekutinou							
*** neobracejte							
**** na začátku nalijte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte během úpravy doplňovat tekutinou							

Tipy na pečení a dušení

Pečicí prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v uzavřené nádobě na vyšší teplotu nebo použijte grilovací mřížku. Pokud použijete grilovací mřížku, dosáhnete optimálního výsledku. Grilovací mřížka je zvláštní příslušenství, které si můžete dokoupit.
Pečené je příliš tmavé a kůže je místy spálená a/nebo je pečené vysušená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň pečení. Příště zvolte nižší teplotu, popř. zkrátte dobu úpravy.
Kůže je příliš tenká.	Zvyšte teplotu nebo po dokončení pečení krátce zapněte gril.
Pečené je dobře propečená, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečené je dobře propečená, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
Při dušení se maso připaluje.	Nádoba na pečení a poklice nebo víko musí mít správnou velikost a musí doléhat. Snižte teplotu a během dušení dolévejte tekutinu.
Pečené není propečená.	Pečení nakrájejte. V pečicí nádobě připravte omáčku a nakrájenou pečení vložte do omáčky. Pomoc mikrovlnného ohřevu maso dopečte.

Ryby

Váš spotřebič nabízí mnoho druhů ohřevu pro přípravu ryb. V tabulce nastavení naleznete optimální nastavení pro úpravu mnoha pokrmů. Celou rybu není třeba obracet. Vložte celou rybu do pečicího prostoru břichem dolů a hřbetní ploutví nahoru. Můžete přes břišní otvor dovnitř ryby kvůli stabilitě vložit rozpůlenou bramboru nebo tepelně odolnou nádobku.

Pokud lze závodovou ploutev snadno oddělit, je to znamení, že ryba je upečená.

Pečení a grilování na roštu

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte ohnutým koncem směrem dolů k dvířkům spotřebiče do dané úrovně. Pod rošt vsuňte o stupeň níž univerzální plech zkosenou stranou dolů ke dvířkům spotřebiče. Univerzální plech zachytí odkapávající tuk.

Podle rozměru a druhu ryby přidejte do univerzálního plechu maximálně 1/2 litru vody. V pečicím prostoru se bude tvořit méně páry a zůstane déle čistější.

Během grilování mějte dvířka trouby vždy zavřená. Nikdy negrilujte, pokud jsou dvířka spotřebiče otevřena.

Grilujte pokud možno kousky ryby stejné velikosti. Jen takto zezlátnou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt.

Kusy ryby obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud do masa píchnete vidličkou, ztratí šťávu a bude vysušené.

Upozornění

- Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná. Jedná se o zcela normální jev. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Během grilování se může uvnitř pečicího prostoru tvořit kouř.

Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádobí, které je vhodné do pečicí trouby. Vyzkoušejte, zda se nádobí vejde do pečicího prostoru.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku. Pokud byste horkou nádobu položili na studenou a mokrou podložku, sklo by mohlo prasknout.

Nádobí z nerezové oceli nebo hliníku odráží teplo jako zrcadlo, a proto nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a nezíská zlatou barvu. Zvolte vyšší teplotu a delší dobu pečení. Dbejte pokynů výrobců nádobí.

Otevřená nádoba

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe vysokou pečicí formu. Formu postavte na rošt. Pokud nemáte vhodné nádobí, použijte univerzální plech.

Uzavřená nádoba

Pokud při pečení použijete zakrytou nádobu, pečicí prostor zůstane čistější. Dbejte na to, aby poklička nebo víko velikostně odpovídalo dané nádobě a dobře doléhalo. Nádobu postavte na rošt.

Při dušení přidejte do nádoby dvě až tři polévkové lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Po upečení pokrmu a zvednutí pokličky může unikat horká pára. Proto nejprve odklopte zadní část poklice, aby mohla pára uniknout a nedošlo k opaření.

Ryba může být křupavá, i když ji pečete v uzavřené nádobě. Za tímto účelem použijte skleněnou pokličku a nastavte vyšší teplotu.

Dušení pomocí mikrovlnného ohřevu

Rybu můžete upravovat i pomocí mikrovlnného ohřevu.

Použijte k tomu zakrytou nádobu vhodnou pro mikrovlnný ohřev, nebo ji zakryjte talířem, popř. speciální fólií určenou pro mikrovlnný ohřev. Dbejte pokynů pro použití v hodného nádobí pro mikrovlnný ohřev. → *"Mikrovlnný ohřev" strana 25.*

Zvýrazní se vlastní chuť rybiho masa, proto stačí jen jemně posolit a okořenit. Pro přípravu celé ryby stačí přidat 1-3 lžice vody nebo citronové šťávy.

Po přípravě nechte rybu 2-3 minuty odpočinout, aby se teplota ustálila.

Hotový pokrm vyjměte z balení. Pokrm se ve vhodné nádobě pomocí mikrovlnného ohřevu připraví rovnoměrně a rychleji.

Pečení s přidáním páry

Některé pokrmy při použití přídavné páry mají křupavou kůrku a jejich povrch je lesklejší, méně se vysušují.

Použijte otevřenou nádobu, která je tepelně odolná a odolná proti páře.

Rybu nemusíte otáčet.

V tabulce nastavení spusťte přidání páry dle uvedených údajů. Některé pokrmy je nutné péct ve více krocích. Tyto jsou v tabulce vyznačeny.

Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy můžete pokrmy připravovat při přesné teplotě. Přečtete si důležité pokyny k použití teplotní sondy v příslušné kapitole. Jsou v ní uvedeny informace k zapojení teplotní sondy, možné druhy ohřevů a další informace. → "Teplotní sonda" strana 27.

Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druh ohřevu pro přípravu různých druhů pokrmů z ryb. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství, vlastnostech a teplotě potraviny. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro rybu vyjmutou přímo z chladničky a vloženou do studeného pečicího prostoru. Takto ušetříte až 20 procent energie. Pokud troubu předehřejete, uvedené doby pečení se tím zkrátí o několik minut.

V tabulce jsou uvedeny údaje pro ryby doporučené hmotnosti. Pokud připravujete rybu s větší hmotností, než jaká je v tabulce uvedena, nastavte v každém případě nižší teplotu. Při pečení více kusů ryb se orientujte podle nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy ryby by měly být přibližně stejné velké.

Obecně platí: Čím větší kus ryby pečete, tím nižší je teplota a tím delší je doba úpravy.

Rybu, kterou nepečete v poloze hřbetem nahoru, obraťte po 1/2 až 3/4 uvedené doby úpravy.

Upozornění: Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevů:

- 4D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev
- Gril s cirkulací vzduchu
- Velkoplošný gril
- Mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká









Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryby, pečená, celá, 300 g, např. pstruh	Univerzální plech	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	3		2	90	-	15-20
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Ryba, celá, grilovaná, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	-	-	30-40
Ryba, celá, grilovaná, 1,5 kg, např. losos	Otevřená nádoba	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	10
					360	-	10-15

Rybí filety

Rybí filety, přírodní,	Rošt	4		1*	-	-	15-25
Rybí filety, přírodní, dušené, 400 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	4
					360	-	5-15

* předehřejte

** vsuňte univerzální plech na úroveň 2

Pokrm	Příslušenství/Nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovln- ného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Rybí podkovy							
Rybí podkovy, 3 cm silné**	Rošt	4		3	-	-	10-20
Ryby, mražené							
Ryba, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybí filet, čerstvý	Uzavřená nádoba	2		210-230	-	-	20-30
Rybí filet, čerstvý, 400 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	10-15
Rybí filet, propečený	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybí filet, propečený	Otevřená nádoba	2		200-220	-	1	35-45
Rybí filet, propečený, 400 g	Otevřená nádoba	2		3	360	-	15-20
Rybí prsty (obratte)	Univerzální plech	3		200-220	-	-	20-30

Pokrm z ryb

Rybí terina, 1000 g	Nádoba na terinu	2		-	360	-	20-25
---------------------	------------------	---	---	---	-----	---	-------

* předehejte

** vsuňte univerzální plech na úroveň 2

Přílohy a zelenina

Zde naleznete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a pokrmů z hluboce zmrazených potravin.

Vyjměte nepoužívané příslušenství z pečicího prostoru. Tímto dosáhnete optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Pečení s mikrokombi

Pokud připravujete pokrm s mikrokombi, vždy použijte nádobu s poklicí vhodnou pro mikrovlnný ohřev. Pokud nemáte poklici daného rozměru, použijte talíř nebo speciální folii vhodnou pro mikrovlnný ohřev. Dbejte pokynů pro použití nádoby vhodného pro mikrovlnný ohřev.

Příprava plochých pokrmů je rychlejší, nežli navršených pokrmů. Proto pokrm v nádobě rozprostřete co možná nejvíce do plochy.

Obiloviny při přípravě zvětšují objem a vytváří pěnu. Při přípravě obilovin, např. i rýže, použijte vysokou nádobu s poklicí.

Chut' pokrmu je zachována, proto jej pouze lehce osolte a použijte trochu koření.

Pokud použijete jiné množství, než kolik je v tabulce nastaveno uvedeno, dodržujte následující pravidlo: dvojnásobné množství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

Pokrm občas dvakrát až třikrát obraťte nebo promíchejte. Po ohřevu nechejte pokrm odpočívat 2-3 minuty, aby se teplota rovnoměrně rozložila.

Pokrm předává teplo nádobě. Při mikrovlnném ohřevu mohou být nádoby velmi horké.

Úroveň vkládání

Použijte následující úrovně vkládání.

Úprava pokrmů na jedné úrovni

Používejte úrovně zasunutí uvedené v tabulkách nastavení.

Úprava pokrmů na dvou úrovních

Použijte druh ohřevu 4D horký vzduch. Několik plechů nebo forem s pečivem vložených do pečicího prostoru současně, nemusí být hotovo ve stejný okamžik.

- Univerzální plech: úroveň 3
- Pečicí plech: úroveň 1

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru.

Rošt

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte dovnitř směrem k dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádobu a formy vždy pokládejte na rošt.

Univerzální nebo pečicí plech

Univerzální nebo pečicí plech zasuňte opatrně až nadoraz, zkosením směrem ke dvířkům spotřebiče.

Pečicí papír

Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.




Doporučená nastavení

V tabulce naleznete optimální druhy ohřevů pro pečení různých pokrmů. Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech potravin. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližné nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.

Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru. Pokud troubu přehřejete, uvedené doby úpravy se tím zkrátí o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, orientujte se podle podobného pokrmu uvedeného v tabulce.





















Použité druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Velkoplošný gril






-  Stupeň pizza
-  Mikrovlnný ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattech	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	10-15
Zelenina, mražená							
Špenát, 450 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	11-16
Zeleninová směs, 250 g + 25 ml vody*	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	8-12
Zeleninová směs, 500 g + 25 ml voda*	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	13-18
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	-	-	10-15
Brambory							
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		160-180	-	-	45-60
Pečené brambory, půlené	Univerzální plech	3		180-190	-	1	40-50
Pečené brambory, půlené, 1 kg	Univerzální plech	3		200-220	360	-	15-20
Vařené brambory ve slupce, celé, 250 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	6-11
Slané brambory, na čtvrtky, 500 g*	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	12-15
Potraviný z brambor, mražené							
Smažené brambory	Univerzální plech	3		200-220	-	-	25-35
Bramborové taštičky, plněné	Univerzální plech	3		190-210	-	-	20-30
Krokety	Univerzální plech	3		200-220	-	-	25-35
Hranolky	Univerzální plech	3		190-210	-	-	25-35
Hranolky, 500 g	Univerzální plech	3		250-270	180	-	15-20
Hranolky, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	-	-	30-40
Rýže							
Dlouhozrná rýže, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Natural rýže, 250 g + 650 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

* průběžně jedenkrát až dvakrát promíchejte

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/ stupeň grilování	Výkon mikrovln-Intenzita něho ohřevu ve wattch	Pára	Doba úpravy v min.
Obiloviny							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	6-8
Jáhly, celé, 250 g + 600 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	8-10
					180	-	5-10
Polenta/kukuřičná krupice, 125 g + 500 ml vody*	Uzavřená nádoba	1		-	600	-	6-8
Kroupy, 250 g + 750 ml vody	Uzavřená nádoba	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Vejce							
Vaječná omeleta ze 2 vajec	Uzavřená nádoba	2		-	360	-	6-8
* průběžně jedenkrát až dvakrát promíchejte							

Dezerty

Pomocí vašeho spotřebiče můžete snadno připravit jogurt a různé dezerty. Při použití mikrovlnného ohřevu vždy použijte vhodné tepelně odolné nádoby. Dbejte údajů týkajících se mikrovlnného ohřevu a volby vhodného nádobí uvedené v kapitole → *Mikrovlnný ohřev* strana 25.

Pokud pokrm pokládáte na rošt, rošt zasuňte nápisem „Microwave“ dolů směrem k dvířkům spotřebiče a ohnutou částí dolů.

Příprava jogurtu

Z pečicího prostoru vyjměte příslušenství a rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. 1 litr mléka (3,5% tuku) svařte na varné zóně na 90 °C a nechte vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko stačí zahřát na 40 °C.
2. Do mléka vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Směs naplňte hrnečky nebo malé sklenice a přikryjte potravinářskou fólií.
4. Hrnečky nebo sklenice vložte dolů do pečicího prostoru a pokračujte dle pokynů uvedených v tabulce.
5. Jakmile je jogurt hotový, vložte ho vychladit do chladničky.

Pudink z pudinkového prášku

Dle pokynů na obalu pudinkového prášku smíchejte prášek s mlékem a cukrem ve vysoké nádobě vhodné pro mikrovlnný ohřev. Pokračujte dle údajů uvedených v tabulce nastavení.

Jakmile je mléko horké a stoupá, důkladně jej rozmíchejte a opakujte ještě dvakrát nebo třikrát.

Mléčná rýže

1. Odměřte množství rýže a přidejte čtyřnásobné množství mléka.
2. Rýži s mlékem dejte do vysoké nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
3. Nastavení proveďte dle tabulky.
4. Jakmile je mléko horké a stoupá, důkladně ho promíchejte a snižte výkon mikrovlnného ohřevu podle údajů uvedených v tabulce. V průběhu vaření směs vícekrát promíchejte.

Kompot

Zvažte ovoce a dejte jej do nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev. K ovoci přidejte 1 lžici vody na 100 g ovoce. Dle chuti oslaďte a přidejte koření. Nádobu zakryjte a nastavení proveďte dle údajů uvedených v tabulce.

V průběhu vaření ovoce dvakrát, třikrát promíchejte.

Popcorn připravený mikrovlnným ohřevem

Použijte tepelně odolnou a plochou nádobu, např. víko formy na náky. Nepoužívejte hluboký porcelánový talíř.

Sáček s popcornem položte do nádoby vyznačenou stranou dolů. Nastavení proveďte dle tabulky. Doba úpravy závisí na zvoleném množství a zvolené potravine.



Po uplynutí ½ doby sáček vyndejte a protřepete, aby se popcorn nepřipálil. Pečicí prostor potom vytřete.






Varování – Nebezpečí popálení!

Obal potravin balených ve vakuu může prasknout. Vždy dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu. Pokrm z pečicího prostoru vždy vyndávejte pomocí kuchyňských rukavic.

Doporučená nastavení

Použité druhy ohřevů:

-  Kynutí těsta
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C/kynutí těsta	Výkon mikrovlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min.
Pudink z pudinkového prášku*	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Formy na jednotlivé dávky	Dno pečicího prostoru		35-40	-	300-360
Mléčná rýže, 125 g + 500 ml mléko*	Uzavřená nádoba	2		-	600	10
Ovocný kompot, 500 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	9-12
Popcorn připravený mikrovlnným ohřevem, 1 sáček, 100 g**	Otevřená nádoba	2		-	600	4-6

* průběžně jedenkrát až dvakrát promíchejte

** uzavřený sáček vždy položte na plochu nádoby

Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu určené k šetrné přípravě masa. Spotřebič si optimálně řídí přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se připraví po fázích pomocí zbytkového tepla. Díky tomu bude šťavnatější a méně zezlátne. V závislosti na přípravě a pokrmu lze ušetřit energii.

Pokrm vložte do prázdného a studeného pečicího prostoru. Během provozu mějte dvířka trouby vždy zavřená.

Před pečením vyjměte z pečicího prostoru nepotřebné příslušenství. Tím dosáhnete optimálního výsledku úpravy pokrmu a ušetříte energii.

Používejte pouze originální příslušenství

Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy používali vhodné příslušenství a správně ho vkládali do pečicího prostoru.

Rošt

Rošt s nápisem „Microwave“ zasuňte dovnitř směrem k dvířkům spotřebiče a ohybem dolů. Nádoby a formy vždy pokládejte na rošt.

Univerzální plech nebo pečicí plech

Univerzální plech a pečicí plech opatrně vsuňte do pečicího prostoru zkosenou stranou nahoru směrem k dvířkům spotřebiče.

Pečicí forma a nádobí

Pro pečení jsou nevhodnější tmavé kovové formy. Jejich použitím ušetříte až 35 % energie.

Nádobí z nerezové oceli nebo z hliníku odráží teplo jako zrcadlo. Nevhodnější jsou matné smaltované nádoby, nádoby ze žáruvzdorného skla nebo hliníkové formy.

Formy z bílého plechu, keramiky a skla prodlužují dobu úpravy a pečivo se rovnoměrně nepropeče.

Pečicí papír



Používejte pouze pečicí papír, který je pro zvolenou teplotu vhodný. Papír vždy upravte na správnou velikost.







Doporučená nastavení






V tabulce naleznete údaje k různým pokrmům. Teplota a doba úpravy jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto v tabulkách uvádíme vždy přibližné hodnoty nastavení. Začněte nejdříve s nižšími teplotami. Nižší teplota zajistí rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší teplotu.








Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit nastavením vyšší teploty. Moučníky nebo cukroví by bylo hotové pouze na povrchu, ale nebyly by propečené.





Použité druhy ohřevů:




-  Horký vzduch eco
-  Horní/dolní ohřev eco




Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Moučníky ve formě					
Moučník z třeného těsta ve formě	Forma ve tvaru věnce/hranatá forma	2		140-160	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový korpus, 2 vejce	Dortová forma	2		150-170	20-30
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kynutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70

Pokrm	Příslušenství/Nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Moučníky na plech					
Třený moučník se suchou náplní	Pečicí plech	3		150-170	25-40
Křehký moučník se suchou náplní	Pečicí plech	3		170-180	25-35
Piškotová roláda	Pečicí plech	3		180-190	15-20
Kynutý cop, kynutý věnec	Pečicí plech	3		160-170	25-35
Kynutý koláč se suchou náplní	Pečicí plech	3		160-180	15-20

Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Čajové pečivo	Pečicí plech	3		150-160	25-35
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		170-190	20-35
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	3		200-220	35-45
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-30
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150	30-45
Drobné pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		160-180	25-35

Chléb a housky					
Smišený chléb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzální plech	3		250-275	15-20
Housky sladké, čerstvé	Pečicí plech	3		170-190	15-20
Housky, čerstvé	Pečicí plech	3		180-200	20-30

Maso					
Vepřová pečeně bez kůže, např. bok, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-190	120-140
Hovězí dušená pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		200-220	140-160
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		170-180	110-130

Ryby					
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Uzavřená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Uzavřená nádoba	2		190-210	45-55
Rybí filety, přírodní, dušené	Uzavřená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových potravin, které jsou tepelně upravované při vysokých teplotách,

např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Tipy pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecné informace	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelného zpracování by měla být co nejkratší ■ Pokrmby by neměly být spálené, ale pouze upečené dozlatova. ■ Větší a silnější kusy pokrmu obsahují méně akrylamidů.
Pečení	Použitím horního a dolního ohřevu max. 200 °C. Použitím horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Použitím horního a dolního ohřevu max. 190 °C. Použitím horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu akrylamidů.
Hranolky pečené v troubě	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na jednom plechu pečte minimálně 400-600 g, aby se hranolky nevysušily a nebyly příliš křupavé.

Pozvolná úprava pokrmů

Pozvolná úprava pokrmů znamená pomalé pečení při nízké teplotě. Proto bývá nazývána i jako úprava pokrmů při nízké teplotě.

Tento způsob je ideální pro úpravu kvalitních druhů mas (např. hovězího, telecího, jehněčího a drůbeže), která mají být lehce upravené „sotva propečené“. Maso tak zůstane velmi šťavnaté, jemné a měkké.

Výhody tohoto způsobu úpravy: Máte dostatek času na přípravu celého menu, neboť takto upravené maso můžete bez problémů udržovat teplé. Během úpravy nemusíte maso obracet. Dvířka trouby mějte zavřená, aby se uvnitř pečicího prostoru udržovalo stálé teplo.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kosti. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk během pomalého pečení získává výraznou specifickou chuť. Můžete použít i kořeněné nebo marinované maso. Nepoužívejte rozmražené maso.

Po tomto způsobu úpravy můžete maso ihned porcovat. Maso nemusíte nechat odležet. Maso je díky této úpravě růžové, ale ne syrové nebo málo propečené.

Upozornění: Při tomto způsobu úpravy nelze posouvat dobu ukončení.

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Doba orestování v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Drůbež						
Kachní prsa, 400 g	Otevřená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Kuřecí prsní filet, 200 g/ks	Otevřená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Krůtí prsa bez kosti, 1 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Vepřové maso						
Vepřová svičková, 5-6 cm silné, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Vepřová pečeně, celá	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Vepřové medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovězí maso						
Hovězí ořech, 6-7cm silný, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovězí pečeně, celá, 1 kg	Otevřená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Svičková pečeně, 5-6 cm silná	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Medailonky ze svičkové/biftek, 4 cm silný	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Telecí maso						
Telecí pečeně, 4-5 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, 10-15 cm silná, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Telecí pečeně, celá, 800 g	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Telecí medailonky, 4 cm silné	Otevřená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet, porce, 200 g/ks		2		5-7	80*	120-180
Jehněčí kýta bez kosti, medium, 1 kg, svázaná	Otevřená nádoba	2		6-8	80*	180-240

* předehejte

Nádobí

Použijte nízké nádoby, např. porcelánové nebo skleněné servírovací mísy. Nádobu vložte do pečicího prostoru a předehejte.

Otevřenou nádobu vložte vždy na rošt na úroveň 2.

Další informace naleznete v kapitole za tabulkou „Tipy na pečení a grilování“.

Spotřebič disponuje druhem ohřevu pozvolné úpravy pokrmů. Režim spusťte, až bude pečicí prostor zcela vychladlý. Nechejte pečicí prostor zahřívát po dobu 15 minut, aby se zahřál na správnou teplotu.

Na varné zóně orestujte maso při velmi vysoké teplotě z obou stran. Po orestování maso ihned vložte do předehevané nádoby. Potom nádobu s masem vložte do pečicího prostoru a pozvolna pečte.

Doporučená nastavení

Teplota při pozvolném pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto uvádíme rozmezí hodnot pro nastavení.

Použitý druh ohřevu:

- Pozvolná úprava

Tipy pro pozvolné pečení

Pozvolné pečení kachních prsou	Studená kachní prsa vložte do pečicího prostoru a upečte nejdříve část s kůží. Po ukončení pozvolného pečení maso na 3-5 min. grilujte.
Pozvolně pečené maso není tak horké, jako maso pečené tradičním způsobem.	Aby maso příliš rychle nevychladlo, nahřejte talíře a podávejte horkou omáčku.

Sušení

Pomocí horkého vzduchu lze potraviny skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se voda vypaří a v sušených potravinách se koncentrují aromatické látky.

Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a před sušením je pečlivě umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Ovoce nechte dobře okapat a osušte je.

Ovoce dle potřeby nakrájejte na stejné velké kousky nebo na slabé plátky. Neoloupané ovoce na rošt položte slupkou dolů. Dbejte na to, aby se ovoce nebo houby na roštu nepřekrývaly.

Nastrouhejte zeleninu a blanšírujte ji. Blanšírovanou zeleninu nechte dobře okapat a rovnoměrně ji rozložte na roštu.

Bylinky sušte i se stonkem. Rovnoměrně je v malých trsech rozložte na rošt.

Pro usušení použijte následující úrovně pro vkládání příslušenství:

- 1 rošt: úroveň 3
- 2 rošt: úroveň 3 a 1
- 3 rošt: úroveň 5, 3 a 1
- 4 rošt: úroveň 5, 3, 2 a 1

Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny ihned po sušení sundejte z papíru.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty pro sušení různých druhů potravin. Teplota a doba sušení závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušené potraviny. Čím déle potravinu sušíte, tím lépe je konzervována. Čím slabší jsou kousky sušené potraviny, tím rychleji je usušena a o to víc bude aromatictější. Proto je v tabulkách vždy uvedeno přibližná doba úpravy.

Pokud chcete sušit jiné potraviny, orientujte se podle podobných potravin uvedených v tabulce.

Použitý druh ohřevu

- ☼ Sušení

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	1-2 Rošt	-	☼	80	3-6
Jádrové ovoce (jablečné kroužky, 3 mm silné, na rošt 200 g)	3-4 Rošt	-	☼	80	6-8
Peckovité ovoce (švestka)	1-2 Rošt	-	☼	80	4-8
Peckovité ovoce (švestka)	3-4 Rošt	-	☼	80	8-10
Kořenová zelenina (karotka, strouhaná, blanšírovaná)	1-2 Rošt	-	☼	80	6-8
Kořenová zelenina (karotka, strouhaná, blanšírovaná)	3-4 Rošt	-	☼	80	6-8
Houby na plátky	1-2 Rošt	-	☼	60	4-7
Houby na plátky	3-4 Rošt	-	☼	60	7-9
Bylinky, očištěné	1-2 Rošt	-	☼	60	1-3
Bylinky, očištěné	3-4 Rošt	-	☼	60	3-6

Zavařování

Spotřebič je vhodný i pro zavařování ovoce a zeleniny.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

Pokud jsou potraviny špatně zavařeny, mohou sklenice prasknout. Dodržujte pokyny pro zavařování.

Sklenice

Použijte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze čistá a nepoškozená

víčka odolná vůči vysokým teplotám. Gumové těsnění předem zkontrolujte.

Společně zavařujte pouze sklenice stejné velikosti a se stejným obsahem potravin. V troubě lze současně zavařovat maximálně 6 zavařovacích sklenic o objemu ½ nebo 1 ½ litru. Nepoužívejte různě vysoké sklenice, víčka by mohla popraskat.

Zavařovací sklenice se nesmí v pečicím prostoru navzájem dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Pro zavařování použijte pouze nezávadné a důkladně umyté ovoce a zeleninu.

Ovoce, popř. zeleninu podle druhu oloupejte, vypeckujte a nakrájejte na kousky, sklenice naplňte cca 2 cm pod okraj.

Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukernatým roztokem zbaveným pěny (cca 400 ml na sklenici o objemu 1 litr). Na jeden litr vody použijte:

- cca 250 g cukru, pokud je ovoce sladké
- cca 500 g cukru, pokud je ovoce kyselé

Zelenina

Zeleninu v zavařovací sklenici zalijte horkou převařenou vodou.

Okraje sklenic musí být čisté, proto je řádně očistěte. Na každou sklenici nasadte navlhčenou zavařovací gumu a potom víčko. Sklenici uzavřete pomocí svorek. Sklenice do univerzálního plechu naskládejte tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Do univerzálního plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80° C). Nakonec vše nastavte dle informací v tabulce.

Ukončení zavařování

Ovoce

Po určité chvíli se ve sklenicích začnou v krátkých intervalech tvořit bublinky. Jakmile začnou všechny

sklenice pění, troubu vypněte a sklenice vyndejte až po uvedené době ohřevu.

Zelenina

Po určité době se ve sklenicích začnou v krátkých intervalech tvořit bublinky. Jakmile začnou všechny sklenice pění, snižte teplotu na 120° C a sklenice nechte i nadále pění v uzavřeném pečicím prostoru do doby uvedené v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a dle uvedené hodnoty v tabulce na několik minut nechte odležet.





Po zavařování sklenice z pečicího prostoru vyndejte a položte na čistou utěrku. Horké sklenice nepokládejte na studenou nebo mokrou podložku, mohly by popraskat. Zavařovací sklenice kvůli průvanu přikryjte. Až sklenice úplně vychladnou, svorky z nich sundejte.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny doporučené orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Údaje se vztahují na kulaté sklenice o objemu 1 litr. Před vypnutím nebo přepnutím spotřebiče zkontrolujte, zda sklenice správně pění. Proces vytváření pěny začíná po uplynutí cca 30-60 minut.

Použitý druh ohřevu:

-  4D horký vzduch

Pokrm	Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina, např. karotka	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Do pění: 30-40
				120	Od pění: 30-40
				-	Dohřívání: 30
Zelenina, např. okurka	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Do pění: 30-40
				-	Dohřívání: 30
Peckovice, např. třešně, švestka	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Do pění: 30-40
				-	Dohřívání: 35
Jádrové ovoce, např. jablko, jahody	Zavařovací sklenice, 1 litr	1		160-170	Do pění: 30-40
				-	Dohřívání: 25

Kynutí těsta

Pomocí tohoto druhu ohřevu těsto vykne mnohem rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento režim spusťte pouze tehdy, pokud je trouba zcela studená.

Kynuté těsto nechte vykynout vždy dvakrát. Postupujte dle údajů uvedených v tabulce týkajících se 1. a 2. kynutí (pro pečení těsta vcelku a pro pečení více kusů).

Kynutí pro pečení těsta vcelku

Pro pečení těsta vcelku postavte těsto v míse na rošt. Nastavte vše dle údajů uvedených v tabulce. Během kynutí dvířka spotřebiče neotvírejte, aby neunikla z pečicího prostoru vlhkost. Těsto nezakryvejte.

Kynutí těsta pro pečení jednotlivých kousků

Pečivo vložte do pečicího prostoru do úrovně uvedené v tabulce.

Před pečením vytřete z pečicího prostoru vzniklou vlhkost.

Doporučená nastavení

Teplota a doba úpravy závisí na druhu a množství surovin. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Použitý druh ohřevu:

- Kynutí těsta

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota, v °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, sladké					
Např. kynuté vdolky	Mísa	2		35-40	30-45
	Univerzální plech	2		35-40	10-20
Tučné kynuté těsto, např. panettone	Mísa	2		40-45	40-90
	Forma na roštu	2		40-45	30-60
Kynuté těsto, pikantní					
Např. pizza	Mísa	2		35-40	20-30
	Univerzální plech	2		35-40	10-15
Chlebové těsto					
Bílý chléb	Mísa	2		35-40	30-40
	Univerzální plech	2		35-40	15-25
Smišený chléb	Mísa	2		35-40	25-40
	Univerzální plech	2		35-40	10-20
Housky	Mísa	2		35-40	30-40
	Univerzální plech	3		35-40	15-25

Rozmrazování

K rozmrazování hluboce zmrazených potravin jako je ovoce, zelenina, drůbež, maso, ryby a moučníky použijte mikrovlnný ohřev.

Mraženou potravinu vyndejte z obalu a dejte do nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev a položte na rošt. Dbejte pokynů a rad týkajících se vhodného nádobí pro mikrovlnný ohřev → "Mikrovlnný ohřev" strana 25.

Zasuňte rošt nápisem „Microwave“ a ohnutou částí směrem dolů k dvířkům spotřebiče do dané úrovně.

Vyjměte z pečicího prostoru všechno nepotřebné příslušenství. Docílíte tím optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

Doporučená nastavení

Údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě, teplotě (-18 °C) a vlastnostech dané potraviny. V tabulce uvádíme časová rozmezí. Nejprve nastavte nejkratší dobu rozmrazování a v případě nutnosti čas prodlužte.

Rozmrazování je často potřeba provádět v krocích. Ty jsou v tabulce uvedeny.

Upozornění: Potraviny zmrazené po jednotlivých porcích nebo zmrazené naplocho rozmraznou rychleji než potraviny vcelku.

V mezičase pokrm 1-2 krát otočte nebo promíchejte. Větší kusy masa obraťte víckrát. Mezitím pokrm můžete naporcovat, popřípadě již rozmražené potraviny z trouby vyjmout.

Rozmražený pokrm nechte v pečicím prostoru vypnutého spotřebiče 10-30 minut odpočívat, aby se teplota rovnoměrně rozprostřela.


















Tip: Pokud použijete jiné množství, než kolik je v tabulce nastavení uvedeno, dodržujte následující pravidlo: dvojnásobné množství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

Použitý druh ohřevu:

- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve wattch	Doba úpravy v min.
Chléb, 500 g	Otevřená nádoba	2		-	180	3
					90	10-15
Housky	Rošt	2		140-160	90	2-4

* obraťte v polovině doby úpravy

Pokrm	Příslušenství/Nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohřevu ve watttech	Doba úpravy v min.
Moučník						
Moučník, šťavnatý, 500 g	Otevřená nádoba	2		-	180	2
					90	10-15
Moučník, suchý, 750 g	Otevřená nádoba	2		-	90	10-15
Maso a drůbež						
Kuře, celé, 1,2 kg*	Otevřená nádoba	2		-	180	10
					90	10-15
Kuřecí čtvrtky, 250 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	10
					90	10-15
Kachna, 2 kg*	Otevřená nádoba	2		-	180	10
					90	40-50
Maso, celé, např. pečeně (syrová) 800 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	15
					90	10-15
Maso, celé, např. pečeně (syrová) 1 kg*	Otevřená nádoba	2		-	180	15
					90	20-30
Maso, celé, např. pečeně (syrová) 1,5 kg*	Otevřená nádoba	2		-	180	15
					90	25-35
Maso, plátky nebo kostky, např. perkelt (syrové), 500 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	8
					90	5-10
Mleté maso, směs 200 g*	Otevřená nádoba	2		-	90	8-15
Mleté maso, směs, 500 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Mleté maso, směs 1000 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	10
					90	20-30
Ryby						
Ryba, celá, 300 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	3
					90	10-15
Rybí fileť, 400 g*	Otevřená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Ovoce, Zelenina						
Bobule, 300 g	Otevřená nádoba	2		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Otevřená nádoba	2		-	180	10
					90	8-13
Ostatní						
Rozpuštěné máslo, 125 g	Otevřená nádoba	2		-	90	7-9

* obraťte v polovině doby úpravy

Regenerační ohřev

Spotřebič může ohřívát pokrm různými způsoby. Pomocí mikrovlnného ohřevu se tekutiny ohřejí velmi rychle. Pomocí přidané páry se pokrmy ohřívají šetrným způsobem a po ohřátí vypadají jako čerstvé.

Ohřívání pokrmů mikrovlnným ohřevem

Pomocí mikrovlnného ohřevu můžete potraviny ohřát a zároveň rozmrazit.

Hotový pokrm vyjměte z obalu. V nádobě vhodné pro mikrovlnný ohřev se pokrm ohřívá rychleji a rovnoměrněji. Různé suroviny pokrmu se zahřívají různě rychle.

Ploché pokrmy se zahřívají rychleji, nežli nakupené potraviny. Z tohoto důvodu pokrm v nádobě rozprostřete. Nepokládejte potraviny do vrstev na sebe.

Pokrm přikryjte poklicí, vaření tím uspíšíte. Pokud nemáte k dispozici poklici vhodné velikosti, použijte talíř nebo speciální folii vhodnou pro mikrovlnný ohřev.

V mezidobí pokrm 2-3 krát promíchejte nebo jej obraťte. Po ohřevu nechejte pokrm 1-2 minuty odpočívat, aby se teplota rovnoměrně rozprostřela.

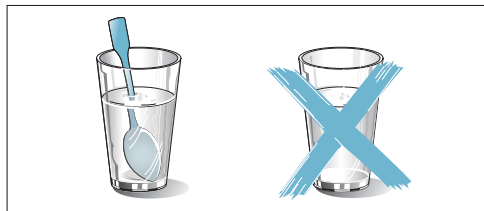
Pokud ohříváte dětskou výživu, vložte nádobu na rošt bez savičky a bez pokličky. Po ohřátí nádobu protřepte nebo promíchejte a zkontrolujte teplotu pokrmu.

Pokrm zahřívají nádoby. Pokud použijete pouze mikrovlnný ohřev, nádoby se mohou ohřát na vysokou teplotu.

Tip: Pokud použijete jiné množství, než kolik je v tabulce nastavení uvedeno, dodržujte následující pravidlo: dvojnásobné množství odpovídá přibližně dvojnásobné době úpravy.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Při vaření tekutin může dojít k opožděnému bodu varu. To znamená, že tekutina dosáhne bodu varu bez příznačného probublávání. V takovém případě při sebemenším pohybu může tekutina vystříknout. Při ohřívání vždy vložte do nádoby lžičku. Vyhněte se tak případnému opožděnému varu.



Pozor!

Jiskření: Dbejte na to, aby kovové předměty – např. lžička ve sklenici – byly od stěny pečicího prostoru a od vnitřní strany dvířek minimálně 2 cm. Jiskry mohou poškodit vnitřní stranu skleněných dvířek.

Regenerační ohřev

Regenerační ohřev je druh ohřevu, při kterém spotřebič pomocí přidané páry pokrmy šetrně ohřeje a pokrmy vypadají a mají chuť jako čerstvé. Den staré pečivo lze takto také ohřát.

Použijte nízké, široké a žáruvzdorné nádoby. Studené nádoby dobu úpravy prodlouží.

Snažte se ohřívát pokrmy stejného druhu a velikosti. Pokud to není možné, doba úpravy se řídí pokrmem, který se ohřívá nejpomaleji.

Pokrm během regeneračního ohřevu nezakrývejte.

Pokrm dejte do nádoby a položte na rošt nebo dejte přímo na rošt do úrovně 2.

Během ohřevu dvířka spotřebiče neotvírejte kvůli unikající horké páře.

Doporučená nastavení

V tabulce jsou uvedeny hodnoty nastavení pro regenerační ohřev pokrmů a nápojů pomocí mikrovlnného ohřevu nebo pomocí přidané páry. Hodnoty doby úpravy jsou orientační. Tyto hodnoty závisí na typu použité nádoby a na kvalitě, charakteru a teplotě potravin. Uvedeno je rozmezí doby úpravy. Nejprve nastavte kratší dobu úpravy, potom dle potřeby dobu zvyšte.

Hodnoty uvedené v tabulce se vztahují na pokrm vložený do studeného pečicího prostoru.

Pokud v tabulce nenaleznete k vašemu pokrmu doporučené hodnoty, orientujte se podle podobného pokrmu.

Vyjměte z pečicího prostoru všechno nepotřebné příslušenství. Zajistíte tím optimální výsledek pečení a ušetříte energii.

Po vyhotovení pokrmu pečicí prostor vysušte.

Použitá druhy ohřevů:

- Regenerační ohřev
- Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikro- vlnného ohře- vu ve wattch	Doba úpravy v min.
Ohřev nápojů						
200 ml (důkladně promíchejte)	Otevřená nádoba	2		-	max	1-3
400 ml (důkladně promíchejte)	Otevřená nádoba	2		-	max	2-6
Ohřev dětské výživy						
Láhev se savičkou, 150 ml (důkladně promíchejte)	Otevřená nádoba	2		-	360	1-3
Zelenina, chlazená						
250 g	Otevřená nádoba	2		120-130	-	5-15
250 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	3-8
1 kg	Otevřená nádoba	2		120-130	-	15-25
* předeřtejte						

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlákného ohřevu ve watttech	Doba úpravy v min.
Zelenina, mražená						
Krájená, 250 g	Uzavřená nádoba	2		-	600	8-12
Špenát se smetanou, mražený vcelku, 450 g (občas promíchejte)	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-16
Hotové jídlo, chlazené						
Hotové jídlo, 1 porce	Otevřená nádoba	2		120-130	-	15-25
Hotové jídlo, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		-	600	4-8
Polévka, mísa, 400 ml	Otevřená nádoba	2		120-130	-	10-25
Polévka, mísa, 400 ml (důkladně promíchejte)	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-7
Příloha, např. těstoviny, knedlík, brambory, rýže	Otevřená nádoba	2		120-130	-	8-25
Příloha, např. těstoviny, knedlík, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		-	600	5-10
Nákyp, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		120-140	-	10-25
Nákyp, 400 g, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Hotové jídlo, mražené						
Hotové jídlo, 1 porce	Uzavřená nádoba	2		-	600	11-15
Polévka, mísa, 200 ml (důkladně promíchejte)	Uzavřená nádoba	2		-	600	6-8
Přílohy, 500 g, např. těstoviny, knedlík, brambory, rýže	Uzavřená nádoba	2		-	600	7-15
Nákyp, 400 g, např. lasagne, gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		180-200	180	20-25
Pečivo						
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Pečivo z listového těsta	Rošt	2		180*	-	4-10
Pečivo, mražené						
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Housky, bagety, pečené	Rošt	2		160-170*	-	10-20

* předehejte

Udržování teploty

Díky režimu udržování teploty můžete připravené pokrmy udržovat déle teplé. Díky různým stupňům vlhkosti můžete zabránit tomu, aby se již uvařené pokrmy vysušily.

Pokrmy nezakrývejte.

Hotová jídla neudržujte teplá déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některá jídla se během udržování teploty vaří dále. Pokrmy nezakrývejte.

K udržování teploty se hodí různé stupně páry:

- Stupeň 1: Kusy pečené a krátce opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a přílohy
- Stupeň 3: Husté a normální polévky

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

Podle normy EN 60350-1:2013 popř. IEC 60350-1:2011 a EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pečení

Několik plechů nebo forem s pečivem vložených současně nemusí být hotovy ve stejný okamžik.

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech: úroveň 3
Pečicí plech: úroveň 1
- Formy umístěné na roštu
První rošt: úroveň 3
Druhý rošt: úroveň 1

Úrovně pro vkládání příslušenství pro pečení na třech úrovních:

- Pečicí plech: úroveň 5
- Univerzální plech: úroveň 3
- Pečicí plech: úroveň 1

Jablečný páj

Jablečný páj na jedné úrovni: položte tmavé kulaté formy vedle sebe tak, aby se nedotýkaly.

Jablečný páj na dvou úrovních: položte tmavé kulaté formy nad sebe.

Moučník v otevírací dortové formě z bílého plechu: pečení v režimu horní/dolní ohřev na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální plech a na něj postavte kulatou pečicí formu.





Piškotový korpus

Piškotový korpus pečený na dvou úrovních: Kulaté formy umístěte různě nad sebe na rošt.

Upozornění

















- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného pečicího prostoru.
- Dbejte pokynů pro přehřátí trouby, které jsou uvedeny v tabulce. Hodnoty platí pro režim bez použití rychlého ohřevu.
- Nejprve zvolte z tabulky nejnižší teplotu.

Použitě druhy ohřevů:

-  4D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Stupeň pizza
-  Intenzivní ohřev

Stupně intenzity páry jsou v tabulce uvedeny čísly:

- 1 = nízká
- 2 = střední
- 3 = vysoká

Pokrm	Příslušenství/ Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Intenzita páry	Doba úpravy v min.
Pečení						
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		140-150*	-	25-40
Stříkané pečivo, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		140-150*	-	30-40
Stříkané pečivo, na 3 úrovních	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Čajové pečivo	Pečicí plech	3		160*	-	20-30
Čajové pečivo	Pečicí plech	3		150*	-	25-35
Čajové pečivo, na 2 úrovních	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150*	-	25-35
Čajové pečivo, na 3 úrovních	Pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		140*	-	35-45
Piškotový korpus	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškotový korpus	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškotový korpus	Dortová forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Piškotový korpus, na 2 úrovních	Dortová forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Jablečný páj	2 ks černá plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Jablečný páj	2 ks černá plechová forma Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Jablečný páj	2 ks černá plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Jablečný páj, úroveň 2	2 ks černá plechová forma Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min. přehřejte, nepoužívejte režim rychlý ohřev



** přehřejte, nepoužívejte režim rychlý ohřev

Pečení na roštu

Vsuňte univerzální plech o úroveň níž pod rošt. Univerzální plech zachytí tekutiny příp. tuk a pečicí prostor zůstane déle čistý.

Použitý druh ohřevu:

-  Velkoplošný gril




Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba úpravy v min.
Pečení na roštu					
Opékání chleba*	Rošt	5		3	3-5
Hovězí maso hamburger, 12 kusů**	Rošt	4		3	25-30
* nepředehřívajte					
** po uplynutí 2/3 nastaveného času pokrm obraťte					

Příprava pokrmů mikrovlnným ohřevem

Při mikrovlnném ohřevu vždy použijte vhodné tepelně odolné nádoby. Dbejte uvedených pokynů týkajících se vhodného nádobí. → "Mikrovlnný ohřev" strana 25.


Pokud nádobu umístíte na rošt, zasuňte rošt nápísem „Microvawe" a ohnutou částí směrem dolů k dvířkům spotřebiče.

Použité druhy ohřevů:




-  4D horký vzduch
-  Gril s cirkulací vzduchu
-  Mikrovlnný ohřev

Pokrm	Příslušenství/Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohřevu ve watttech	Doba úpravy v min.
-------	----------------------	-----------------	-------------	--------------	---------------------------------------	--------------------




Rozmrazování mikrovlnným ohřevem

Maso	Otevřená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15

Pečení s mikrovlnným ohřevem

Šodó	Otevřená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Piškot	Otevřená nádoba	2		-	600	7-9
Sekaná	Otevřená nádoba	2		-	600	22-27

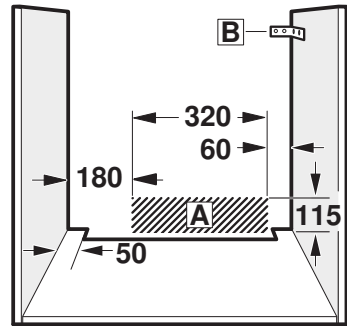
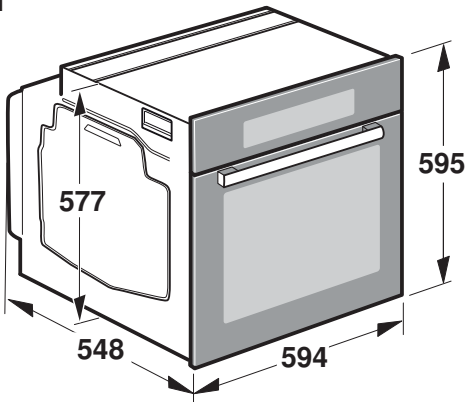
Pečení s mikrokombi

Gratinované brambory	Otevřená nádoba	2		170-190	360	25-30
Moučník	Otevřená nádoba	2		180-200	180	18-23
Kuře*	Rošt	2		200-220	360	25-35

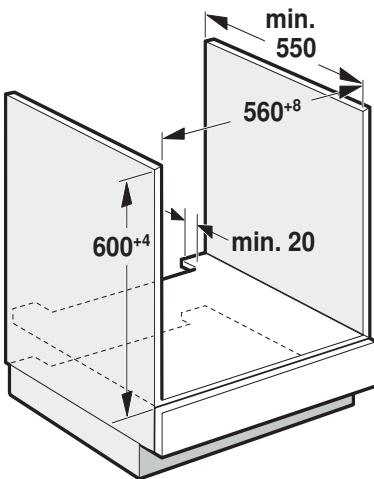
* po uplynutí 2/3 nastaveného času pokrm obraťte.



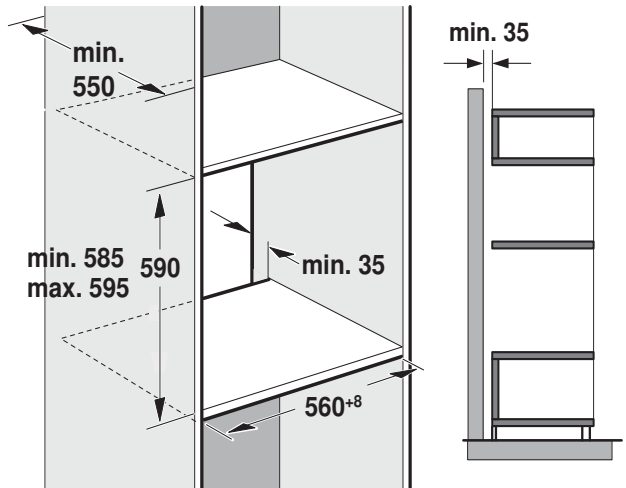
1



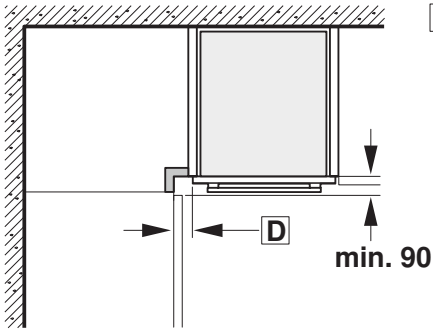
2



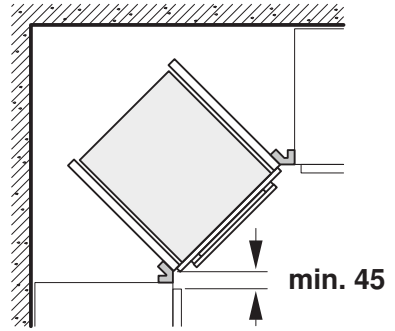
3



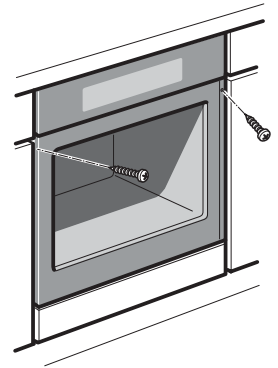
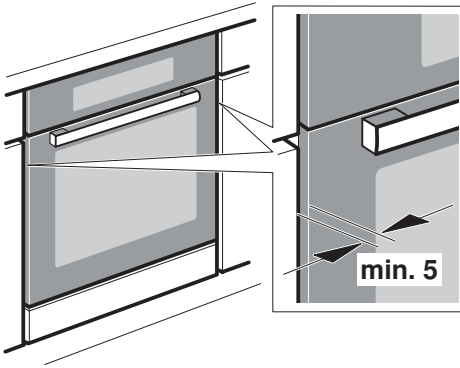
4



C



5



Důležité pokyny – obrázek 1

- Vestavná skříňka nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu. Mezi stěnou a dnem skříňky, resp. zadní stěnou skříňky umístěné výše, musí být zachována vzdálenost minimálně 35 mm.
- Vestavná skříňka musí mít na přední straně větrací otvor 50 cm². U nábytkových korpusů bez větracího výřezu v zadní části postranních stěn 200 cm². Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací míčku.
- Větrací drážky a sací otvory nesmí být zakryté.
- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou odpovídá montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Řiďte se montážními pokyny pro zabudování příslušenství.
- Před uvedením do provozu odstraňte z pečicího prostoru a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Nezapubodovávejte spotřebič za dekoráčnı dvıřka nebo dvıřka skřınřky. Hrozı nebezpečı přehřátı.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazenım spotřebıče. Odstraňte piliny. Funkce elektrıckých součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránıli požezání, používejte ochranné rukavice. Částı, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Zásuvka pro přıpojení spotřebıče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebıče.
- Neupevněnou skřınřku přıpevněte běžně prodávánım úhelnıkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcıch jsou v mm.

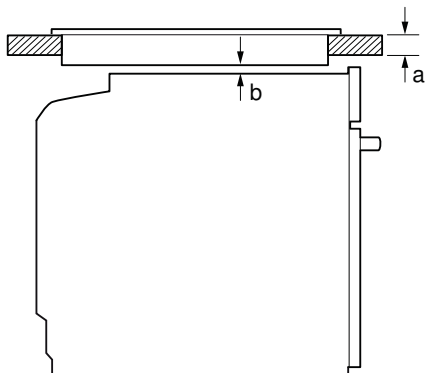
⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivňovat elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Proto při montáži dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od elektronických implantátů.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávacı výřez. Pracovní deskou přıpevněte k vestavněmu nábytku.

Je-li spotřebič vestavěn pod varnou deskou, musí být dodrženy následující minimální rozměry (případně včetně nosné konstrukce):



Typ varné desky	a	a	b
	nasazená	v rovině	
indukční varná deska	37 mm	38 mm	5 mm
celoplošná indukční varná deska	47 mm	48 mm	5 mm
plynová varná deska	30 mm	38 mm	5 mm
elektrická varná deska	27 mm	30 mm	2 mm

Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez. Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

Vestavba do rohu – obrázek 4

Abyste bylo možno otevírat dvıřka spotřebıče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **C**. Rozměr **D** závisı na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

Připojení spotřebiče k elektrickému proudu

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smı být přıpojen jen kabelem s ochrannım vodičem.

Jıštění musí být provedené podle výkonu uvedeného na typovém štıtku a místních předpisů.

Při veškerých montážních pracıch musí být spotřebič odpojený od sítě.

Spotřebič smı být přıpojen pouze pomocí přıvodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přıvodnı kabel na zadnı straně spotřebıče (zacvaknout!).

Přıvodnı kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smı být použit pouze originálnı kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přıvodnı kabel se zástrčkou s ochrannım kolıkem

Spotřebič se smı zapojovat pouze do předpisově nainstalované elektrıcké zásuvky s ochrannım kolıkem.

Pokud není zástrčka pro provedení vestavby řıstupná, musí se u pevné elektrıcké instalace použıt odpojovač fází podle předpisů pro instalaci.

Přıvodnı kabel bez zástrčky s ochrannım kolıkem

Elektrıcké přıpojení smı provádět pouze koncesovanı odbornık.

U pevné elektrıcké instalace je třeba použıt odpojovač fází podle předpisů pro instalaci. Identifikujte fázové vodiče a nulovı vodič v přıpojovací zásuvce. V případě nesprávného přıpojení může dojıt k poškození spotřebıče.

Přıpojení provádějte pouze podle schématu přıpojení. Napětı viz typovı štıtek. Při zapojování vodičů sítovı přıpojky dodržujte barevné rozlıšení: zeleno-žlutı = ochrannı vodič (⊕), modrı = nulovı vodič, hnědı = fáze (krajnı vodič).

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnajte.

2. Spotřebič přıšroubujte.

Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmı zakrývat žádnımı přıdavnımı lıštımı.

Na postranních stěnách vestavné skřınřky nesmı být přıpevněné tepelněizolačnı lısty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvıhnete a zcela vytáhnete.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístování (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné vybavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodané náhradní díly výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

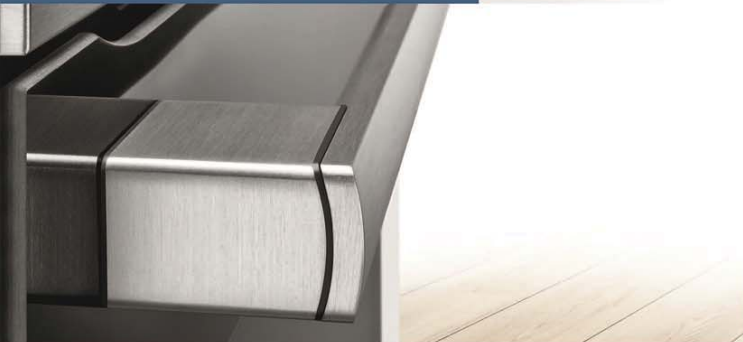
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz**.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



**Mikrovlnná rúra
s pridanou parou
HNG6764S6**







BOSCH

[sk] Návod na použitie

Obsah

 Použitie podľa určenia	4	 Para	21
 Dôležité bezpečnostné pokyny	5	Zvuky	21
Všeobecné pokyny	5	Varenie a pečenie pomocou pridanej pary	21
Mikrovlnný ohrev	6	Regeneračný ohrev	22
Para	7	Kysnutie cesta	22
Teplotná sonda	7	Plnenie nádržky na vodu	22
Funkcia čistenia	7	Po každom použití pary	23
 Príčiny poškodenia	8	 Mikrovlnný ohrev	25
Všeobecné pokyny	8	Riad	25
Mikrovlnný ohrev	8	Stupne mikrovlnného ohrevu	25
Para	8	Nastavenie mikrovlnného ohrevu	25
 Ochrana životného prostredia	9	Nastavenie mikrokombi	26
Typy na úsporu energie	9	Sušenie	26
Ekologická likvidácia spotrebiča	9	 Teplotná sonda	27
 Zoznámenie sa so spotrebičom	10	Druhy ohrevu	27
Ovládací panel	10	Zasunutie teplotnej sondy do pokrmu	27
Ovládacie prvky	10	Nastavenie vnútornej teploty pokrmu	28
Displej	11	Vnútorná teplota rôznych potravín	28
Druhy programov	11	 Detská poistka	29
Druhy ohrevu	12	Aktivácia a deaktivácia	29
Para	13	 Základné nastavenia	29
Mikrovlnný ohrev	13	Zmena základného nastavenia	29
Iné informácie	13	Zoznam základných nastavení	29
Funkcia priestoru na pečenie	13	Prerušenie dodávky elektrického prúdu	30
Nádržka na vodu	14	Zmena času	30
 Príslušenstvo	14	 Režim sabbat	31
Dodané príslušenstvo	14	Spustenie režimu sabbat	31
Vkladanie príslušenstva	15	 Home Connect	31
Zvláštne príslušenstvo	15	Nastavenie	31
 Pred prvým použitím	16	Spustenie na diaľku	33
Pred prvým uvedením do prevádzky	16	Nastavenie Home Connect	33
Prvé uvedenie do prevádzky	16	Upozornenie na ochranu dát	34
Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva	17	Vyhľadanie o zhode	34
 Obsluha spotrebiča	18	 Čistiace prostriedky	35
Zapnutie a vypnutie spotrebiča	18	Vhodné čistiace prostriedky	35
Spustenie prevádzkového režimu	18	Udržiavanie spotrebiča v čistote	36
Nastavenie prevádzkového režimu	18	 Funkcia čistenia	36
Nastavenie druhu ohrevu a teploty	18	Pyrolýza	36
Rýchly ohrev	19	Odstránenie vodného kameňa	37
 Časové funkcie	19	Sušenie	38
Nastavenie doby úpravy pokrmu	19	 Závesné rošty	39
Nastavenie času ukončenia úpravy pokrmu	20	Vysadenie a nasadenie závesných roštov	39
Nastavenie minútky	21		

	Dvierka spotrebiča	40
	Vysadenie a nasadenie dvierok	40
	Vysadenie a nasadenie skla dvierok	40
	Čo robiť v prípade poruchy?	42
	Odstránenie drobných závad svojpomocí	42
	Maximálna doba úpravy	43
	Osvetlenie v priestore na pečenie	43
	Zákaznícky servis	44
	E-Nr. a FD	44
	Pokrm	44
	Upozornenia pre nastavenia	44
	Voľba pokrmu	45
	Senzor pečenia	45
	Nastavenie pokrmu	46
	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	47
	Nepoužívajte silikónové formy	47
	Koláče a cukrovinky	47
	Chlieb a pečivo	52
	Pizza, quiche a pikantné koláče	54
	Nákyp a soufflé	56
	Hydina	57
	Mäso	59
	Ryby	63
	Zelenina a prílohy	65
	Dezerty	67
	Druhy ohrevu eco	68
	Akrylamid v potravinách	69
	Mierny ohrev	70
	Sušenie	71
	Zaváranie	71
	Kysnutie cesta	72
	Rozmrazovanie	73
	Regeneračný ohrev	74
	Udržiavanie teploty pokrmu	76
	Skúšobné pokrmy	77

Iné informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach: www.bosch-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Starostlivo si prečítajte tento návod na použitie. Iba tak budete schopní váš spotrebič správne a bezpečne používať. Tento návod na použitie a inštaláciu starostlivo uschovajte na neskoršie použitie alebo pre ďalšieho používateľa.

Tento spotrebič je určený iba na zabudovanie. Dodržujte zvláštne pokyny na inštaláciu.

Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ došlo počas prepravy k poškodeniu, spotrebič nezapájajte. Spotrebič bez zásuvky môže zapojiť iba servisný technik. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia zaniká nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a na domáce účely. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov a nápojov. Pri používaní nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Spotrebič je určený iba na použitie v zatvorených priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej povolenej nadmorskej výšky 4000 metrov.

Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi, schopnosťami iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, o bezpečnom používaní spotrebiča a to len v prípade, že sú si vedomé rizík, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu po bežnom používaní nesmú vykonávať deti, iba pokiaľ sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho vedenia.

Príslušenstvo vždy vsuňte do priestoru na pečenie správnym spôsobom.

→ *Príslušenstvo* "na strane 14

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Všeobecné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. V priestore na pečenie nikdy neuchovávajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď vnútri začne vznikať dym. Vypnite spotrebič a vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistky v poistkovej skrini.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča vznikne prievan. Papier na pečenie môže prísť donkontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstve bez zaťaženia. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte vždy len plochu, ktorú budete potrebovať. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Príslušenstvo alebo nádoby sú veľmi horúce. Pri vyberaní nádob alebo príslušenstva vždy použite kuchynské lapky.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sú počas prevádzky horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať von horúca para. Para nemusí byť viditeľná, záleží na teplote. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte pomaly. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

- Z vody v horúcom priestore na pečenie môže vzniknúť horúca para. Nikdy nelejte do horúceho priestoru na pečenie vodu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok sa pri otváraní a zatváraní pohybujú a môžu vás priškripiť. Nesiahajte do priestoru závesov dvierok.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho z elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Káblová izolácia elektrického spotrebiča sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztažiť. Dbajte na to, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Veľká vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Chybný spotrebič nikdy nezapínajte. Vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Ohrozenie magnetizmom!

Do ovládacieho panelu a ovládacích prvkov sú vložené permanentné magnety. Tie môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. srdcové kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Pokiaľ máte elektronický implantát, dodržujte minimálnu vzdialenosť 10 cm od ovládacích prvkov.

Mikrovlnný ohrev

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Nesprávne použitie spotrebiča môže byť nebezpečné a môže spôsobiť poranenie. V spotrebiči neohrievajte nerozmrazené jedlo alebo nesušte bielež, neohrievajte vankúšiky plnené korkom, semenkami alebo obilninami, hubky, vlhké čistiace handričky a ďalšie podobné predmety. Zahriaty korok a vankúšiky plnené semenkami a obilninami sa môžu vznietiť ešte po uplynutí niekoľkých hodín. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov.
- Potraviny sa môžu vznietiť, preto ich nikdy neohrievajte v ochrannom balení. Nikdy bez dozoru neohrievajte potraviny v plastických, papierových alebo horľavých obaloch. Nikdy nenastavujte príliš vysoký stupeň výkonnosti mikrovln alebo príliš dlhý čas úpravy. Dodržujte pokyny uvedené na obaloch potravín. Mikrovlnným ohrevom nikdy potraviny nesušte. Potraviny s nízkym obsahom vody, napr. chlieb, nikdy nerozmrazujte alebo neohrievajte pri príliš vysokom výkone mikrovln, prípadne príliš dlhý čas.
- Môže dôjsť k vznieteniu oleja, preto mikrovlnným ohrevom čistý olej nikdy neohrievajte.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!

Tekutiny alebo iné potraviny môžu v tesne uzatvorených nádobách explodovať. Nikdy tekutiny alebo iné potraviny neohrievajte v uzatvorených nádobách.

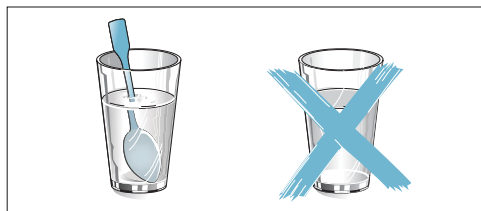
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Potraviny s tuhou šupkou alebo s kožou môžu v priebehu ohrevu alebo aj po ňom explodovať. Nikdy vajcia nevarte v škrupinke alebo neohrievajte natvrdo uvarené vajcia. Nevarte mäso s kožou a raky. Pri príprave volských ôk alebo blanšírovaných vajec najskôr žltok prepichnete. Pri potravinách s tuhou šupkou alebo s kožou, ako napr. jablko, paradajka, zemiak alebo párky, môže šupka popraskať. Z tohto dôvodu šupku alebo kožu pred prípravou prepichnete.

- Pri detských výživách sa teplo nerozširuje rovnomerne, preto detské výživy nikdy neohrievajte v uzatvorených nádobách. Vždy veko alebo cumel' zložte. Po ohreve pokrm riadne pretrepte alebo premiešajte. Skôr, ako pokrm dieťaťu podáte, skontrolujte jeho teplotu.
- Horúci pokrm odovzdáva teplo, preto nádoba môže byť horúca. Nádobu alebo príslušenstvo z rúry vyberte iba pomocou kuchynských lapiiek.
- Potraviny vo vákuovom balení môžu explodovať. Vždy dbajte na pokyny výrobcu uvedené na obale. Pokrm z priestoru na pečenie vždy vyberte pomocou klieští na riad.
- Počas prevádzky sa prístupné miesta môžu rozpáliť. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Pri uvedení tekutín do varu môže dôjsť k oneskoreniu bodu varu. To znamená, že tekutina dosiahne bod varu bez vzniku typických vzduchových bublín. Horúca tekutina môže náhodne z nádoby vystriechnúť iba pri malom otrase. Aby ste zabránili oneskorenému bodu varu, vždy pri ohreve vložte do nádoby lyžičku.



⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

- Nevhodná nádoba môže popraskať. Porcelánový a keramický riad môže mať v miestach rúčok a na viečkach drobné dierky, v ktorých sa hromadí vniknutá vlhkosť, ktorá spôsobí prasknutie nádoby. Používajte iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev.

- Pri použití kovového riadu môžu pri mikrovlnnom ohreve vznikajúť iskry. Môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pri mikrovlnnom ohreve nikdy nepoužívajte kovový riad. Použite výhradne riad vhodný na mikrovlnný ohrev alebo zvolte mikrovlnný ohrev v kombinácii s iným druhom ohrevu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Spotrebič je pod vysokým napätím. Nikdy neodstraňujte kryt spotrebiča.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

- Pri nesprávnom čistení spotrebiča môže dôjsť k jeho poškodeniu. Z rúry môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Pravidelne spotrebič čistite a ihneď odstráňte zvyšky jedál. Udržujte priestor na pečenie, tesnenie dvierok, dvierka a dorazy dvierok v čistote.
- Pokiaľ sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, môže dôjsť k úniku mikrovlnnej energie. Nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú tesnenie dvierok priestoru na pečenie alebo kryt z umelej hmoty poškodené. Volajte zákaznický servis.
- Pri spotrebičoch bez krytu dochádza k úniku mikrovlnnej energie. Nikdy kryt zo spotrebiča neskladajte. Na údržbu alebo opravu volajte zákaznický servis.

Para

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Voda v nádržke na vodu sa môže pri ďalšej prevádzke spotrebiča veľmi zahriať. Nádržku na vodu po každej prevádzke spotrebiča s využitím pary vyprázdňte.
- V priestore na pečenie vzniká horúca para. Počas prevádzky spotrebiča s využitím pary nesiahajte do priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vystrieknuť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte iba s kuchynskými lapkami.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo vzniku požiaru a nebezpečenstvo poranenia!
Horľavé tekutiny sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť (deflagrácia). Do nádržky na vodu nelejte žiadne horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie.

Teplotná sonda

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

V prípade použitia zlej teplotnej sondy sa môže poškodiť izolácia. Používajte iba teplotnú sondu určenú pre tento spotrebič.

Funkcia čistenia

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky pokrmov, tuku a šťavy z mäsa sa môžu počas funkcie samočistenia vznietiť. Pred každým spustením samočistenia odstráňte hrubé znečistenia z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Pri čistení dochádza k zahrievaniu spotrebiča. Na držadlo dvierok spotrebiča nikdy nevešajte horľavé predmety, napr. kuchynské utierky. Prednú stranu spotrebiča nechajte voľnú. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého ublíženia na zdraví!

Pri čistení sa spotrebič zahrieva. Pri formách na pečenie a plechoch s nepríľnavým povrchom dochádza k ich poškodeniu a uvoľneniu jedovatých plynov. Plech na pečenie a formy s nepríľnavým povrchom nikdy nečistite pomocou čistiacej funkcie. Iba smaltované príslušenstvo je možné takto čistiť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- V priebehu funkcie čistenia sa spotrebič zahrieva na veľmi vysokú teplotu. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Spotrebič nechajte celkom vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
- ⚠ V priebehu funkcie čistenia sa zahrieva na vysokú teplotu aj vonkajšia časť spotrebiča. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Spotrebič nechajte celkom vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Príčiny poškodenia

Všeobecné pokyny

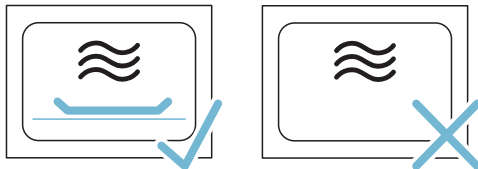
Pozor!

- Príslušenstvá, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: na pečenie alebo riad na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Pokiaľ je teplota nastavená na viac ako 50 °C, nekladte na dno priestoru na pečenie žiadny riad. Dochádza k hromadeniu tepla. Doba tepelnej úpravy následne nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Alobal: alobal nesmie v priestore na pečenie prísť do kontaktu s výplňou dvierok spotrebiča. Výplň dvierok by sa mohla trvale zafarbiť.
- Silikónové formy: nepoužívajte silikónové formy alebo fóliu, veko alebo príslušenstvo s obsahom silikónu. Môže dôjsť k poškodeniu senzora v priestore na pečenie.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: do priestoru na pečenie nikdy nelejte horúcu vodu. Vytvára sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhkosť v priestore na pečenie: dlhodobšia vlhkosť v priestore na pečenie môže spôsobovať koróziu. Po použití nechajte priestor na pečenie vyschnúť. Neuchovávajte vlhké potraviny dlhší čas v uzatvorenom priestore na pečenie. V priestore na pečenie neuchovávajte žiadne pokrmy.
- Chladnutie pri otvorených dvierkach: pri použití pri vysokých teplotách nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. Do dvierok spotrebiča nič neprivierajte. Aj keď sú dvierka otvorené len minimálne, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti spotrebiča. Iba pri vysokej vlhkosti nechávajte priestor na pečenie vychladnúť s otvorenými dvierkami.
- Ovocné šťavy: ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Pokiaľ možno použite univerzálny hlboký plech.
- Silne znečistené tesnenie rúry: ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča pri použití nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie vždy udržiajte čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte, nesadajte ani sa na ne nevešajte, na dvierka spotrebiča nestavajte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasunutie príslušenstva: v závislosti od typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškrabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: spotrebič neprenášajte ani nedvíhajte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok by nemuselo udržať hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Mikrovlnný ohrev

Pozor!

- Vznik iskier: dbajte na to, aby vzdialenosť kovových predmetov (napr. lyžička v hrnčeku) boli od steny priestoru na pečenie a od vnútornej strany dvierok vzdialené minimálne 2 cm. Iskry môžu poškodiť vnútornú stranu sklenenej výplne dvierok.
- Kombinovanie príslušenstva: rošt nepoužívajte spolu s univerzálnym plechom. Pokiaľ ich umiestnite bezprostredne nad seba, môže vzniknúť iskra. Vždy ich zasuňte do predpísanej výšky.
- Režim mikrovlnného ohrevu: pokiaľ používate iba mikrovlnný ohrev, nie je možné použiť univerzálny plech na pečenie. Môže vzniknúť iskra, ktorá môže poškodiť priestor na pečenie. Použité pribalený rošt alebo skombinujte mikrovlnný ohrev s iným druhom ohrevu.
- Hliníkové misy: v spotrebiči nepoužívajte hliníkové misy. Môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča kvôli vzniku iskier.
- Režim mikrovlnného ohrevu bez pokrmu: použitie spotrebiča bez pokrmu môže viesť k jeho preťaženiu. Nespúšťajte mikrovlnný ohrev bez vloženého pokrmu. Výnimkou môže byť krátka skúška riadu. → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25



- Pukance pripravované mikrovlnným ohrevom: Nikdy nenastavujte ohrev na príliš veľký výkon. Používajte maximálne 600 wattov. Vrecúško s pukancami vždy položte na sklenený tanier. Sklo dvierok môže vplyvom preťaženia prasknúť.

Para

Pozor!

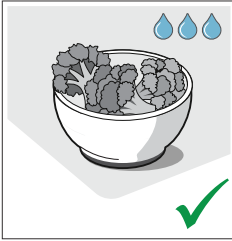
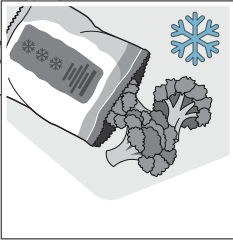
- Formy na pečenie: nádoby musia byť odolné proti teplu a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú na kombinovaný režim s použitím pary vhodné.
- Riad so škvrnami od hrdze: riad so škvrnami od hrdze nepoužívajte. Aj menšia škvrna od hrdze môže spôsobiť koróziu priestoru na pečenie.
- Kvapkajúce tekutiny: Pod perforovanú aparovacu nádobu vždy pri použití pary vložte plech na pečenie, univerzálny plech alebo neperforovanú aparovacu nádobu, ktorá kvapkajúcu tekutinu zachytí.
- Horúca voda v nádržke na vodu: horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky používajte iba studenú vodu.
- Poškodenie smaltu: pokiaľ je v priestore na pečenie voda, nikdy nespúšťajte žiadny program. Pred spustením programu vodu z priestoru na pečenie utrite.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: roztok na odstránenie vodného kameňa nepoužívajte na čistenie ovládacieho panelu a na ostatné plochy spotrebiča.
- Čistenie nádržky na vodu: nádržku na vodu nečistite v umývačke, mohlo by dôjsť k jej poškodeniu. Nádržku na vodu utrite mäkkou handričkou a očistite bežným čistiacim prostriedkom.

Ochrana životného prostredia

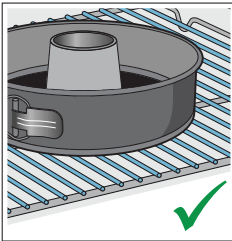
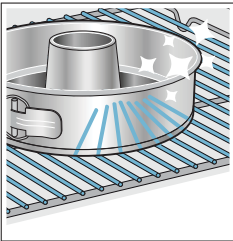
Váš nový spotrebič je obzvlášť energeticky úsporný. V tejto kapitole nájdete rady, ako pri jeho používaní ušetriť ešte viac energie a ako spotrebič správne zlikvidovať.

Tipy na úsporu energie

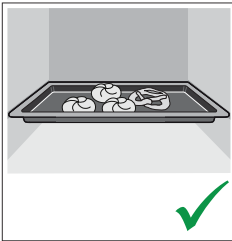
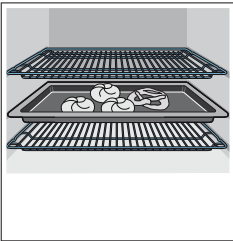
- Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Zmrazené potraviny nechajte rozmraziť, kým ich dáte do priestoru na pečenie.



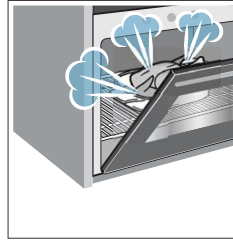
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy. Dobre pohlcujú teplo.



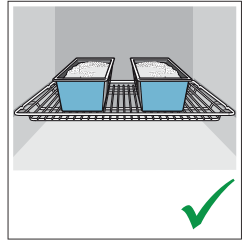
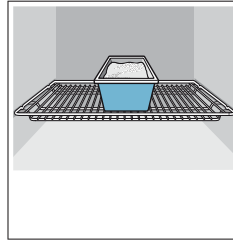
- Nepotrebné príslušenstvo vyberte z priestoru na pečenie.



- Dvierka spotrebiča počas prevádzky otvárajte čo najmenej.



- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa čas pečenia druhého koláča skráti. V priestore na pečenie môžete tiež položiť 2 hranaté formy na pečenie vedľa seba.



- Pri dlhších časoch ohrevu môžete spotrebič 10 minút pred koncom vypnúť a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Zoznámene sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám vysvetlíme zobrazenia na displeji a ovládacie prvky. Ďalej sa zoznámite s rôznymi funkciami svojho spotrebiča.

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sa môžu líšiť vo farbe a v rôznych detailoch.



1 Tlačidlá

Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Pre ovládanie stlačte tlačidlo. Spotrebiče, ktoré nemajú predný panel z nehrdzavejúcej ocele, majú dve dotykové tlačidlá, ale bez tlakového bodu.

2 Dotyková plocha

Pod dotykovou plochou sú umiestnené senzory. Pre zvolenie funkcie sa dotknite požadovaného symbolu.

3 Otočný volič

Otočným voličom môžete otáčať doľava alebo doprava. Ľahko volič stlačte a prstom otočte požadovaným smerom.

4 Displej

Na displeji sa zobrazujú aktuálne nastavené hodnoty, možnosti voľby alebo aj texty s upozornením.

5 Dotykový displej

Na dotýkovom displeji sa zobrazujú aktuálne voliteľné možnosti. Pre nastavenie sa dotknite príslušného textového poľa. Textové polia sa môžu líšiť v závislosti od výberu.

Ovládacie prvky

Jednotlivé ovládacie prvky sú zladené s rôznymi funkciami vášho spotrebiča. Váš spotrebič tak môžete ovládať priamo a jednoducho.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavíte pomocou tlačidiel, dotykových polí a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Na displeji je zobrazené aktuálne nastavenie.

Pokiaľ je spotrebič zapnutý, na ovládacom paneli sa zobrazí prehľad menu.

Tlačidlá a dotykové plochy

Tu nájdete stručné vysvetlenia k rôznym tlačidlám a dotykovým plochám.

Symbol	Význam	
Tlačidlá		
⓪	on/off	Vypnutie a zapnutie spotrebiča
▶	štart/stop	Spustenie alebo zastavenie prevádzkových režimov, prípadne prerušenie stlačením počas cca 3 sekúnd
Dotykové plochy		
menu	Menu	Otvorenie menu prevádzkových režimov
⌚	Minútka	Voľba minútky
ⓘ	Informácie	Zobrazenie správ
🔒	Detská poistka	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky stlačením počas cca 4 sekúnd
🏠	Otvorte ovládací panel	Nalejte vodu do nádržky alebo ju vyprázdňte

Otočný volič

Otočným voličom môžete meniť nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Otočný volič môžete použiť aj na zobrazenie ponuky dotykového displeja.

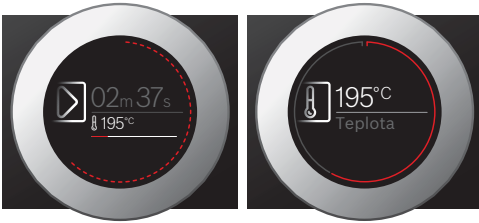
Otočným voličom musíte väčšinou po dosiahnutí posledného alebo prvého bodu otočiť späť.

Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby bolo možné údaje prečítať na prvý pohľad.

Hodnota, ktorú ste si aktuálne nastavili, je zvýraznená bielym písmom na tmavom pozadí.

Zvýraznenie	Zvýraznenú hodnotu je možné aktuálne nastaviť, nie je nutné ju zvoliť vopred. Pri spustení druhu ohrevu sa zobrazí zvýraznená teplota alebo stupeň ohrevu. Biela linka predstavuje predhriatie, postupne sa linka mení na červenú. Upozornenie: Pri mikrovlnnom ohreve sa zvýrazní čas. Linka sa pri predhriatí nezobrazí.
Zväčšenie	Zväčšene je zobrazená iba hodnota v strede, ktorú aktuálne otočným voličom nastavujete.



Kruhovú linku

Z vonkajšej strany displeja svieti kruhová linka.

Pokiaľ nastavujete určitú hodnotu, kruhová linka ukazuje, v akom bode sa práve nachádzate.

Kruhová linka môže byť podľa rozsahu ponuky plná alebo prerušovaná.

Počas prevádzky sa po sekundách kruhová linka zväčšuje, až sa spojí a mení sa na červenú. Každú začatú minútu sa okruh opakuje. Po každej uplynutej sekunde zmizne jeden dielik linky.

Zobrazenie teploty

Po spustení prevádzkového režimu sa na displeji zobrazí na grafíkone teplota priestoru na pečenie.

Ukazovateľ ohrevu	Linka teploty postupuje zľava doprava a čím teplejší je priestor na pečenie, tým sa linka viac zafarbuje do červena. Pokiaľ linka dosiahne celok, spotrebič bol zahriaty na optimálnu teplotu na vloženie pokrmu do priestoru na pečenie. Pri nastaviteľných stupňoch, napr. pri grilovaní, je linka teploty ihneď celá červená.
Ukazovateľ zvyškového tepla	Pokiaľ je spotrebič vypnutý, kruhová linka ukazuje zvyškové teplo v priestore na pečenie. Čím nižšia je zvyšková teplota, tým tmavšia je kruhová linka, až úplne zmizne.

Upozornenie: Na základe termickej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Dotykový displej

Dotykový displej môže fungovať ako displej a ovládací panel naraz. Ukazuje možnosť nastavenia funkcií a tiež aktuálne nastavenie.

Pre voľbu funkcie sa priamo dotknite požadovaného textového poľa.

Zvolenú funkciu viditeľne označuje po strane zvislá červená čiara. Daná hodnota sa na displeji objaví výrazne bielo.

Po strane textového poľa malá červená šípka označuje funkciu, v ktorej je možné vyhľadávať dopredu či dozadu.



Druhy programov

Spotrebič ponúka rôzne druhy programov, ktoré uľahčujú jeho používanie.

Presný popis programov nájdete v tejto kapitole:















Druh programu	Použitie
Druhy ohrevu → „Obsluha spotrebiča“ strana 18.	Na prípravu vášho pokrmu existuje mnoho vyladených druhov ohrevov.
Pokrm → „Pokrm“ strana 44.	Tu nájdete už naprogramované hodnoty nastavenia pre množstvo pokrmov.
Varenie v pare → „Para“ strana 21.	Pre optimálnu prípravu vášho pokrmu sú k dispozícii jemne vyladené stupne parného ohrevu.
Mikrovlnný ohrev → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25.	Pomocou mikrovlnného ohrevu je možné pokrm pripraviť, ohriať alebo rozmrazovať veľmi rýchlym spôsobom.
Mikrokombi → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25.	Spoločne k mikrovlnnému ohrevu môžete zapnúť iný druh ohrevu.
Home Connect → „Home Connect“ strana 31.	Vďaka tejto funkcii môžete svoj spotrebič spojiť s mobilným zariadením.
Čistenie → „Funkcia čistenia“ strana 36.	Na čistenie si môžete vybrať z ponuky rôznych funkcií: Pyrolýzu, odstránenie vodného kameňa a sušenie.
Základné nastavenia → „Základné nastavenia“ strana 29.	Základné nastavenia vášho spotrebiča môžete prispôbiť vašim zvyklostiam.

Druhy ohrevu

Nižšie vám vysvetlíme rozdiely a použitie jednotlivých druhov ohrevu, aby ste si vždy zvolili ten správny.

Symboły ohrevov vám pomôžu druhy ohrevu rozlíšiť.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu trochu zníži.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 4D horúci vzduch *	30-275 °C	Na pečenie na jednej alebo na viacerých úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo špirálových ohrievacích telies na zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev *	30-300 °C	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Obzvlášť vhodný na pečenie koláčov so šťavnatou náplňou. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Horúci vzduch eco	30-275 °C	Na šetrný ohrev vybraných pokrmov na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rozvádza teplo špirálových ohrievacích telies na zadnej stene rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/dolný ohrev eco	30-300 °C	Na šetrné pečenie vybraných pokrmov. Teplo prichádza rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu *	30-300 °C	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kúskov mäsa. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozháňa teplo rovnomerne okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie steakov, klobás alebo hriankov a na zapekanie. Celá plocha grilovacieho telesa sa ohreje.
 Maloplošný gril	Stupne grilovania: 1 = slabý 2 = stredný 3 = silný	Na grilovanie malého množstva steakov alebo hriankov a na zapekanie. Teplo prúdi od strednej časti grilovacieho telesa.
 Stupeň Pizza	30-275 °C	Na prípravu pizze a pokrmov, ktoré potrebujú veľa tepla zospodu. Teplo prúdi od spodného ohrievacieho telesa a špirálového ohrievacieho telesa na zadnej strane priestoru na pečenie.
 Intenzívny ohrev	30-300 °C	Na prípravu chrumkavých pokrmov. Teplo prúdi zvrchu i zospodu, obzvlášť zospodu.
 Mierny ohrev	70-120 °C	Na šetrnú a pozvoľnú prípravu opečených malých kúskov mäsa v otvorenej nádobe. Teplo prúdi pri nižších teplotách rovnomerne zvrchu i zospodu.
 Dolný ohrev	30-250 °C	Na ohrievanie vo vodnom kúpeli a na dopekánie. Teplo prúdi zospodu.
 Sušenie	30-80 °C	Na sušenie korení, ovocia a zeleniny.
 Udržiavanie teploty *	60-100 °C	Na udržiavanie teploty pripravených pokrmov.
 Predhriatie riadu	30-70 °C	Na nahriatie riadu.

* Pri tomto druhu ohrevu je možné využiť funkciu pridanej pary (prevádzka iba s naplnenou nádržkou na vodu)



Navrhované hodnoty

Ku každému druhu ohrevu spotrebič navrhne teplotu alebo stupeň. Túto teplotu môžete buď použiť, alebo zmeniť.

Para

V nasledujúcej kapitole vám vysvetlíme rozdiely v oblasti použitia a voľby správneho druhu

parného ohrevu na prípravu vášho pokrmu.

Druh ohrevu	Teplota	Použitie
 Regeneračný ohrev	80-180 °C	Na šetrné ohrievanie varených pokrmov a ohrievanie pečiva. Vďaka privádzanej pare nedochádza k vysušovaniu pokrmov.
 Kysnutie cesta	30-50 °C	Na kysnutie kváskových a kysnutých ciest. Cesto nakysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta sa nevysušuje.

Mikrovlnný ohrev

V nasledujúcej kapitole poskytujeme prehľad na voľbu optimálneho stupňa mikrovlnného ohrevu na prípravu daného pokrmu.


Rôzne stupne výkonu pri mikrovlnnom ohrevu nie vždy súhlasia s číslom vo wattoch, ktoré spotrebič používa.

Výkonnosť stupeň mikrovlnného ohrevu	Maximálny čas úpravy	Použitie
90 W	1 hod. 30 min.	Na rozmrazovanie chúlóstivých pokrmov.
180 W	1 hod. 30 min.	Na rozmrazovanie a na mierny ohrev.
360 W	1 hod. 30 min.	Na prípravu mäsa miernym ohrevom a na chúlóstivé pokrmy.
600 W	1 hod. 30 min.	Na varenie pokrmov a ohrievanie.
Max. W	30 min.	Na tekutiny uvedené do varu.

Mikrokombi

S mikrovlnným ohrevom je možné kombinovať rôzne druhy ohrevu. Spotrebič sa ohrieva a zároveň sa spustí funkcia mikrovlnného ohrevu. Pokrm je pripravený omnoho rýchlejšie.

Použiť je možné výkonnosť stupne mikrovln od 90 do 360 W.

Upozornenie: Pri mikrovlnnom ohreve je po zatvorení dvierok a na spustenie programu nutné stlačiť tlačidlo štart/stop . Takto môžete zmeniť základné nastavenie. → „Základné nastavenia“ strana 29

Osvetlenie priestoru na pečenie

Pokiaľ otvoríte dvierka spotrebiča, osvetlenie priestoru na pečenie sa automaticky zapne. Ak dvierka zostanú otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa opäť vypne.

Pri väčšine programov sa osvetlenie priestoru na pečenie zapne, hneď ako sa daný program spustí. Po ukončení prevádzky sa osvetlenie opäť vypne.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezapínalo. → „Základné nastavenia“ strana 29

Iné informácie

Vo väčšine prípadov vám spotrebič ponúka pokyny a ďalšie informácie k práve vykonávanej činnosti.

Dotknite sa poľa na displeji. Pokyny sa na displeji zobrazia za niekoľko sekúnd. Pokiaľ sú informácie dlhšie, aby ste ich mohli prečítať do konca, otočte otočným voličom.

Niektoré pokyny sa zobrazujú automaticky napr. pokyny na potvrdenie alebo výzva či varovanie.

Funkcie priestoru na pečenie

Funkcie priestoru na pečenie zjednodušujú prevádzku vášho spotrebiča. Napríklad priestor na pečenie je veľkoplošne osvetlený a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otváranie dvierok rúry

Pokiaľ otvoríte dvierka rúry počas prevádzky, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa opäť spustí.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami von.

Pozor!

Otvor na únik teplého vzduchu nezakrývajte. Hrozí prehriatie priestoru na pečenie spotrebiča.

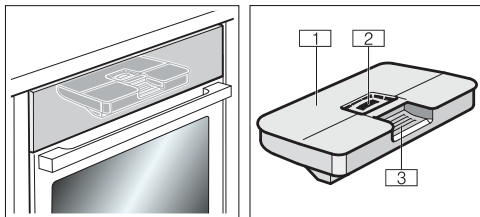
Aby sa po ukončení prevádzky priestor na pečenie spotrebiča rýchlejšie vychladil, chladiaci ventilátor beží ešte určitý čas po ukončení ohrevu.

Upozornenie: V základnom nastavení môžete nastaviť čas dobehu ventilátora po ukončení ohrevu. → „Základné nastavenia“ strana 29

Nádržka na vodu

Spotrebič je vybavený nádržkou na vodu. Nádržka sa nachádza za ovládacím panelom. Na ohrev s pridanou parou naplníte nádržku vodou.

→ „Para“ strana 21



- 1 Veko nádržky
- 2 Otvor na plnenie
- 3 Držadlo na vysúvanie a zasúvanie nádržky na vodu

Príslušenstvo

K spotrebiču patrí rôzne príslušenstvo. V tejto kapitole získate prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom použití.

Dodané príslušenstvo

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

	<p>Rošt Na nádoby, formy na koláče a na nákypy. Na pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené potraviny.</p> <p>Rošt je vhodný na mikrovlnný ohrev.</p>
	<p>Univerzálny plech Na sňavnaté koláče, cukrovinky, hlboko zmrazené potraviny a veľké kúsky pečeného mäsa. Je možné ho použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.</p>
	<p>Plech na pečenie Na múčniky pečené na plechu a cukrovinky.</p>
	<p>Teplotná sonda Pre dokonalé výsledky pečenia. Informácie na použitie nájdete v príslušnej kapitole. → „Teplotná sonda“ na strane 27</p>

Používajte iba originálne príslušenstvo, ktoré je určené špeciálne pre váš spotrebič.

Príslušenstvo je možné dokúpiť v našom zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode.

Upozornenie: Príslušenstvo zahriate na vysokú teplotu sa môže deformovať. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť. Hneď ako sa ochladí, deformácia zmizne.

Mikrovlnný ohrev

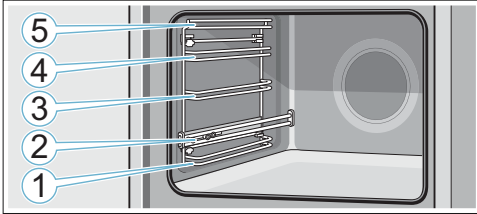
Výhradne na mikrovlnný ohrev je možné použiť iba pribalený rošt. Pri použití univerzálného plechu alebo plechu na pečenie môže vzniknúť iskra, ktorá môže spôsobiť poškodenie priestoru na pečenie.

Pokiaľ s mikrovlnným ohrevom skombinujete iný druh ohrevu alebo použijete druh ohrevu Pokrmy, môžete použiť univerzálny plech, plech na pečenie alebo ostatné pribalené príslušenstvo.

Vkladanie príslušenstva

Priestor na pečenie má 5 úrovní vkladania. Výškové úrovne na vkladanie sa počítajú zdola hore.

Pri niektorých typoch spotrebičov označuje najvyššiu úroveň vkladania v priestore na pečenie symbol grilovania.

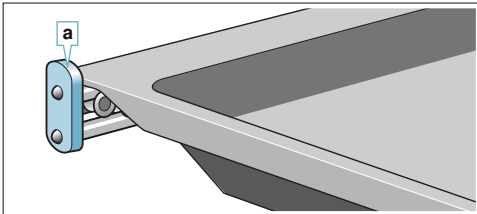


Pri výškových úrovniach 1., 3., 4. a 5. zasuňte príslušenstvo vždy medzi dve vodiace drážky.

Príslušenstvo je možné vysunúť až do polovice bez toho, aby sa prevrhlo. Vďaka teleskopickým výsuvom na úrovni 2. je možné príslušenstvo vysunúť do maximálnej polohy.

Dbajte na to, aby príslušenstvo dosadilo za zarážku **a** na konci teleskopického výsuvu.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech




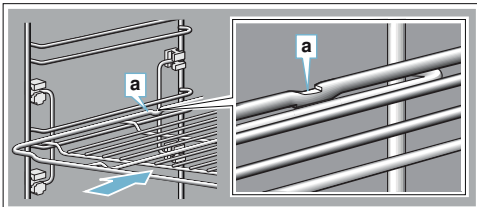
Upozornenie

- Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom.
- Príslušenstvo vždy zasuňte do priestoru na pečenie tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.

Funkcia zacvaknutia

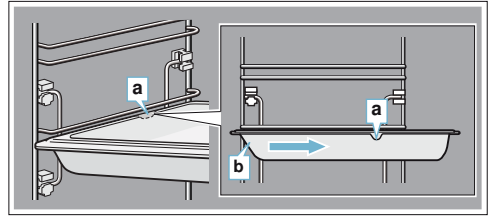
Príslušenstvo sa môže vysunúť až do polovice, kým nezacvakne. Táto funkcia zabraňuje preklopeniu príslušenstva pri jeho vysúvaní. Aby táto ochrana proti preklopeniu fungovala, musí sa príslušenstvo do priestoru na pečenie zasunúť správne.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Nadpis „mikrowave“ musí byť vpredu a záhyb  smerovať dole.



Pri vkladaní plechu dbajte na to, aby bol výrez **a** vzadu a ukazoval smerom dole. Skosenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: Univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť v našom zákaznickom servise, v špecializovanom obchode alebo v internetovom obchode. Prehľad dostupného príslušenstva nájdete v našich katalógoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosti online objednania sú v jednotlivých krajinách rôzne. Informácie nájdete v dokumentoch, ktoré ste pri nákupe dostali.

Upozornenie: Nie všetko zvláštne príslušenstvo je vhodné pre všetky spotrebiče. Pri nákupe vždy poskytnite presné identifikačné číslo spotrebiča (E-Nr .) → „Zákaznícky servis“ strana 44

Zvláštne príslušenstvo

Rošt

Pre nádoby, pekáče a formy na pečenie a formy na nákypy, na pečené mäso a grilovanie priamo na rošte.

Univerzálny plech je možné čistiť Pyrolýzou.

Na prípravu štávnatých koláčov, cukrovínek, hlboko zmrazených potravín a pečenie mäsa vcelku.

Plech je možné použiť tiež ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

Plech na pečenie je možné čistiť Pyrolýzou.

Na koláče určené na pečenie na plechu a cukrovinky.

Vkladací rošt

Určený na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného plechu na zachytenie odkvapkávajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Profi-plech s vkladacím roštom

Na prípravu väčšieho množstva jedla.

Veke na profi-plech

Vďaka veku sa z profi-plechu stáva profi-nádoba na pečenie.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech je možné čistiť Pyrolýzou. Služí na grilovanie miesta roštu alebo ako ochrana pred vytekaním tuku pri grilovaní. Používajte iba spolu s univerzálnym plechom.

Kameň na pečenie je možné čistiť Pyrolýzou.

Určený na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze s chrumkavou kôrkou. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenená zapiekacia misa (5,1 l)

Určená na dusené pokrmy a nákypy.

Obzvlášť vhodná na program na pečenie „Pokrmy“.

Sklenená misa

Určená na veľké kusy mäsa, šťavnaté koláče a nákypy.

Panvica so skleneným vekom

Na nákypy, zeleninové pokrmy a múčniky.

Dekoračné líšty

Na zakrytie dna nábytku a základnej dosky spotrebiča.



Pred prvým použitím

Pred prvým použitím vášho nového spotrebiča musíte vykonať určité opatrenia. Vyčistite priestor na pečenie a prísľušenstvo.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa u vášho dodávateľa vody informujte o tvrdosti vody z vášho vodovodu.

Kvôli nastaveniu správneho intervalu odstraňovania vodného kameňa vo vašom spotrebiči je nutné správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

Pozor!

Použitím nevhodných tekutín môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.

Používajte výhradne čerstvú studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

Upozornenie

- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody na stupeň „zmäkčená“.
- Pokiaľ používate minerálnu vodu, nastavte tvrdosť vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Používajte výhradne neperlivú minerálnu vodu.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	00 zmäkčená
1 (do 1,3 mmol/l)	01 mäkká
2 (1,3 – 2,5 mmol/l)	02 stredná
3 (2,5 – 3,8 mmol/l)	03 tvrdá
4 (nad 3,8 mmol/l)	04 veľmi tvrdá

Prvé uvedenie do prevádzky

Po pripojení do elektrickej siete alebo po výpadku elektrického prúdu sa na displeji zobrazí nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky. Upozornenie sa objaví do niekoľkých sekúnd.

Upozornenie: Tieto nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť.

→ „Základné nastavenia“ strana 29

Home Connect

Prvé nastavenie môžete vykonať na spotrebiči alebo na mobilnom zariadení pomocou Home Connect.

1. Dotknite sa na displeji textového poľa „Home Connect“.
2. Ďalšie pokyny pre Home Connect nájdete v kapitole → „Home Connect“ strana 31

Na spotrebiči

Na spotrebiči vykonajte nižšie uvedené nastavenia:

Nastavenie jazyka

Ako prvé nastavenie sa objaví voľba jazyka. Prednastaveným jazykom je nemčina.

1. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
2. Pre potvrdenie sa dotknite ďalšieho textového poľa na displeji. Zobrazí sa ďalšia voľba nastavení.

Nastavenie času

Počiatočná hodnota pri nastavení času je „12:00“.


1. Dotknite sa na displeji textového poľa „Čas“.
2. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
3. Pre potvrdenie sa dotknite ďalšieho textového poľa na displeji. Zobrazí sa ďalšia voľba nastavení.

Nastavenie tvrdosti vody

Výrobné nastavenie tvrdosti vody je na stupni „veľmi tvrdá“.

1. Pomocou otočného voliča nastavte rozsah tvrdosti.
2. Pre potvrdenie sa na displeji dotknite textového poľa „Koniec nastavenia“.

Na displeji sa zobrazí upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky bolo dokončené.


Skôr, ako začnete spotrebič používať, vypnite tlačidlo .


Čistenie priestoru na pečenie a príslušenstva

Pred prípravou pokrmu priestor na pečenie a príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom, na to použite hubku alebo mäkkú kefku.

Čistenie priestoru na pečenie


Pre odstránenie zápachu nového spotrebiča prázdny uzatvorený priestor na pečenie zahrejte.

1. Vyberte príslušenstvo z priestoru na pečenie.
2. Z priestoru na pečenie odstráňte zvyšky obalového materiálu, napr. polystyrénové guľky.
3. Pred ohrevom utrite hladké plochy vlhkou handričkou.
4. Tlačidlom on/off  spotrebič vypnite.
5. Naplňte nádržku na vodu.
6. Nastavte daný druh ohrevu, teplotu a pridanú paru. Potom môžete spotrebič používať.

7. V priebehu ohrevu kuchyňu dobre vyvetrajte.
8. Po uplynutí nastaveného času spotrebič tlačidlom on/off  vypnite.
9. Nechajte priestor na pečenie celkom vychladnúť.
10. Hladké plochy očistite handričkou s mydlovým roztokom.
11. Nádržku na vodu vyprázdňte a priestor na pečenie vysušte.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite mäkkou handričkou s mydlovým roztokom alebo mäkkou kefkou.

Nastavenie	
Druh ohrevu	Horný/dolný ohrev s malou dávkou pary  .
Teplota	240 °C
Doba úpravy	1 hod.

Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvky a funkciami spotrebiča ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme nastavenie spotrebiča. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí spotrebiča a ako nastavíte jednotlivé programy.

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Pokiaľ chcete čokoľvek na spotrebiči nastaviť, musíte najskôr spotrebič zapnúť.

Upozornenie: Detskú poistku a čas je možné nastaviť aj v prípade, pokiaľ je spotrebič vypnutý. Údaje alebo rôzne upozornenia na displeji sú viditeľné, pokiaľ je spotrebič vypnutý, napr. údaje o zvyškovom teple.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Ak na spotrebiči dlhší čas nevykonáte žiadne nastavenie, spotrebič sa automaticky vypne.

Zapnutie spotrebiča

Spotrebič zapnete pomocou tlačidla on/off ①.

Na displeji sa objaví logo Bosch a potom sa rozsvieti prehľad druhov ohrevov.

Upozornenie: Druh programu, ktorý sa po zapnutí spotrebiča na displeji objaví, môžete zmeniť v základnom nastavení. → „Základné nastavenia“ strana 29

Vypnutie spotrebiča

Pomocou tlačidla on/off ① spotrebič vypnete.

Práve prebiehajúce funkcie sa prerušia.

Na displeji sa zobrazí presný čas, prípadne zvyškové teplo.

Upozornenie: V základnom nastavení je možné nastaviť, či požadujete, aby sa na displeji čas zobrazil aj po vypnutí spotrebiča alebo nie. → „Základné nastavenia“ strana 29

Spustenie prevádzkového režimu

Pre spustenie alebo prerušenie prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop ▷.

Po spustení sa okrem nastavenia zobrazí aj čas. Navyše sa zobrazí aj kruhová linka a linka ohrevu.

Prerušenie prevádzkového režimu

Stlačením tlačidla štart/stop ▷ prevádzku spotrebiča prerušíte, prípadne opäť môžete v prevádzke pokračovať.

Pokiaľ tlačidlo štart/stop ▷ tlačíte počas 3 sekúnd, prevádzka sa celkom zastaví a všetky nastavenia sa vrátia do základného nastavenia.

Upozornenie: Po zastavení alebo prerušení prevádzky môže chladiaci ventilátor naďalej bežať.

Nastavenie prevádzkového režimu

Po zapnutí spotrebiča sa zobrazí odporúčaný prevádzkový režim.

Pokiaľ chcete nastaviť iný prevádzkový režim, musíte do ponuky menu. Popis jednotlivých prevádzkových režimov nájdete v daných kapitolách.

Základné kroky pre nastavenie:

1. Stlačte príslušné textové pole. Funkcia sa zvýrazní.
2. Otočným voličom zmeníte zobrazenú ponuku v strednom poli.
3. Podľa potreby vykonajte ďalšie nastavenia. Na displeji si dotykom zvolíte dané textové pole a otočným voličom zvolíte danú hodnotu.
4. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ prevádzkový režim zapnete a spotrebič sa vo zvolenom režime spustí.

Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Pokiaľ nie je ponuka „Druhy ohrevu“ v danom režime aktívna, dotknite sa v ponuke menu textového poľa „Druhy ohrevu“. Na dotykovom displeji sa zobrazí prehľad druhov ohrevov.

Príklad na obrázku: horúci vzduch Eco 195 °C.

1. Dotknite sa textového poľa požadovaného druhu ohrevu. Podľa potreby otočným voličom vyhľadajte v ponuke požadovaný ohrev.



Teplota sa zobrazí zvýraznene bielym písmom.


2. Pomocou otočného voliča zmeňte teplotu.



3. Režim začnete stlačením tlačidla štart/stop ▷. Na displeji sa zobrazí čas, ktorý už po spustení režimu ubehol.




Spotrebič začne hriať.

Pokiaľ je pokrm hotový, spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off .

Upozornenie: Na spotrebiči je možné nastaviť dĺžku prevádzkového režimu a tiež koniec. → „Časové funkcie“ strana 19

Zmena nastavenia

Po spustení prevádzkového režimu je teplota v strede displeja vždy výrazne zobrazená. Otočným voličom môžete teplotu zmeniť.




Stlačením tlačidla štart/stop  prevádzkový režim prerušíte a zmenu režimu vykonáte dotykom na textové pole druh ohrevu. Prehľad sa zobrazí. Dotykom zvolíte požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa zobrazí odporúčaná teplota.

Upozornenie: Pokiaľ zmeníte nastavenie druhu ohrevu, ostatné nastavenia sa vynulujú.

Rýchly ohrev

Rýchly ohrev môže skrátiť fázu predhrievania.

Rýchly ohrev je možné použiť s nasledujúcimi druhmi ohrevu:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Intenzívny ohrev

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho s príslušenstvom do rúry a po ukončení rýchleho ohrevu.

Nastavenie

Dbajte na zvolenie vhodného druhu ohrevu. Teplota musí byť nastavená na viac ako 100 °C, inak sa rýchly ohrev nespustí.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Dotykom zvolte textové pole „Rýchly ohrev“. Na displeji sa zobrazí nápis „zap“ a potvrdzujúce hlásenie.

Po ukončení rýchleho ohrevu zaznie signál a na displeji sa zobrazia pokyny. V textovom poli sa zobrazí nápis „vyp“. Teraz môžete vložiť pokrm do priestoru na pečenie.




Upozornenie: Čas ohrevu beží zároveň so spustením rýchleho ohrevu. Požadovaný čas ohrevu nastavte až po ukončení rýchleho ohrevu.


Prerušenie

Rýchly ohrev prerušíte dotykom na textové pole „Rýchly ohrev“. Na displeji sa zobrazí nápis „vyp“.

Časové funkcie

Váš spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

Časová funkcia	Použitie
 Doba úpravy	Po uplynutí nastavenej doby úpravy sa spotrebič automaticky vypne.
 Čas ukončenia	Nastavte dobu a koniec úpravy. Spotrebič sa automaticky zapne, aby sa v požadovanom čase vypol.
 Minútka	Minútka funguje ako časovač varenia. Funguje nezávisle od zvoleného prevádzkového režimu a druhu ohrevu. Po uplynutí nastaveného času sa spotrebič automaticky nezapne ani nevypne.

Po nastavení prevádzkového režimu je možné dobu úpravy a čas ukončenia nastaviť na displeji. Minútka  má na displeji svoje pole a je možné ju kedykoľvek nastaviť.

Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál, ktorý je možné zastaviť dotykom poľa na displeji.

Upozornenie: Čas signalizácie je možné zmeniť v základnom nastavení.

→ „Základné nastavenia“ strana 29

Nastavenie doby úpravy pokrmu

Na spotrebiči je možné nastaviť dobu úpravy pokrmu. Po uplynutí tejto doby sa prevádzka automaticky ukončí.

Nastavenie

Podľa toho, ktorým smerom otáčate otočným voličom, sa zobrazuje navrhovaná hodnota: vľavo 10 minút, vpravo 30 minút.

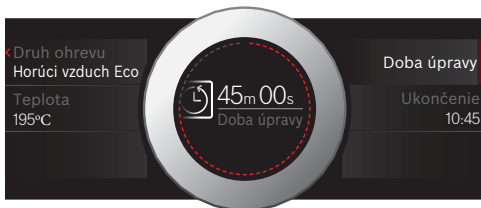
Čas do jednej hodiny môžete nastaviť na minútu presne. Čas dlhší ako jedna hodina môžete nastaviť po 5-minútových úsekoch.

Maximálnu dobu úpravy je možné nastaviť na 23 hodín a 59 minút.

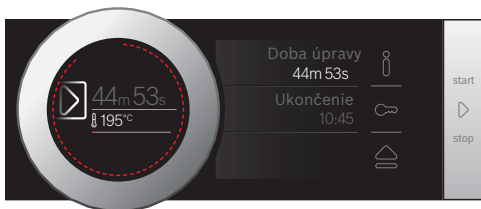
Príklad na obrázku: presný čas 10:00, doba úpravy 45 min.

1. Nastavte prevádzkový režim a teplotu alebo stupeň.
2. Pred spustením dotykem zvolte textové pole „Doba úpravy“. Na displeji sa doba úpravy zobrazí výrazne bielo.

3. Pomocou otočného voliča nastavte dobu úpravy. Spotrebič automaticky vypočíta čas ukončenia.



4. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ spustíte prevádzkový režim. Doba úpravy sa odpočítava.



Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí doby úpravy pokrmu zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Dotykom na textové pole „Doba úpravy“ môžete dobu úpravy opäť nastaviť alebo stlačením tlačidla štart/ stop ▷ môžete pokračovať v danom prevádzkovom režime bez zadania doby úpravy.

Po uplynutí doby úpravy pokrmu spotrebič pomocou tlačidla on/off ① vypnete.

Zmena a prerušenie doby úpravy

Dobu úpravy nastavíte stlačením textového poľa „Doba úpravy“ na displeji. Doba úpravy sa zvýrazní a hodnotu je možné nastaviť pomocou otočného voliča. Spotrebič nastavenie okamžite uloží.

Pokiaľ chcete dobu úpravy prerušiť, nastavte časový údaj doby úpravy na nulu. Po zmene doby úpravy môžete v režime ďalej pokračovať aj bez zadanej doby úpravy.

Čas ukončenia úpravy pokrmu

Čas ukončenia úpravy pokrmu je možné posunúť. Napr. do priestoru na pečenie môžete každé ráno vložiť pokrm a nastaviť čas ukončenia úpravy na poľudnie.

Upozornenie

- Dbajte na to, aby pokrm v priestore na pečenie nebol príliš dlho a neskazil sa.
- Pokiaľ sa spotrebič už v danom režime spustil, čas ukončenia úpravy už nenastavujte. Výsledok pečenia by nebol uspokojivý.

Nastavenie

Čas ukončenia úpravy je možné maximálne nastaviť na 23 hodín a 59 minút.

Príklad na obrázku: presný čas 10:00 hod., nastavená doba úpravy 45 min., čas ukončenia úpravy je nastavený na 12:00 hod.

1. Nastavte režim a teplotu alebo stupeň.
2. Nastavte dobu úpravy pokrmu.
3. Pred spustením dotykem zvolte text „Čas ukončenia“.
4. Otočným voličom posuňte čas ukončenia na neskôr.



5. Tlačidlom štart/stop ▷ spustíte prevádzkový režim. Čas sa zobrazí až po spustení spotrebiča.



Dovtedy spotrebič vyčkáva. Po spustení spotrebiča je možné plynúci čas sledovať.

Po ukončení doby úpravy zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Zvolením textového poľa „Doba úpravy“ môžete dobu úpravy znovu nastaviť, alebo stlačením tlačidla štart/stop ▷ môžete pokračovať v pečeni bez zvolenej doby úpravy.

Keď je pokrm hotový, spotrebič stlačením tlačidla on/off ① vypnete.

Zmena a prerušenie

Po spustení už dobu úpravy nie je možné zmeniť.

Zrušiť nastavenie doby úpravy môžete stlačením tlačidla štart/stop ▷, prevádzka sa preruší. V prevádzkovom režime môžete pokračovať bez nastavenia doby úpravy a nastavenia ukončenia.

Nastavenie minútky



Minútka je aktívna nezávisle od zvoleného nastavenia. Minútku môžete nastaviť aj keď je spotrebič vypnutý. Minútka má vlastný signál, ktorý zaznie po uplynutí doby úpravy.

Nastavenie

Nastavenie minútky začína vždy na nulte minúte.


Čím vyššia je hodnota, tým väčšie budú pri nastavení použité časové jednotky.

Maximálny nastaviteľný čas minútky je 24 hod.

1. Stlačte dané pole . Symbol sa rozsvieti červeno. Na displeji sa nastavený čas zvýrazní bielo.
2. Otočným voľičom nastavte požadovaný čas minútky.
3. Stlačením poľa  minútku spustíte.

Upozornenie: Minútka sa počas pár sekúnd automaticky spustí.


Čas na minútke začne plynúť.

Čas minútky beží aj keď je spotrebič vypnutý. V popredí sú viditeľné nastavenia prevádzkového režimu. Pokiaľ sa dotknete poľa , na minútke sa na pár sekúnd objaví nastavený čas minútky.

Po uplynutí nastaveného času minútky sa ozve signál a na displeji sa zobrazí ďalší pokyn. Symbol minútky zhasne.

Tip: Pokiaľ sa nastavený čas minútky vzťahuje k prevádzke spotrebiča, používajte dobu úpravy pokrmu. Čas je zobrazený v popredí a po uplynutí doby úpravy sa spotrebič automaticky vypne.

Zmena a prerušenie

Pokiaľ chcete zmeniť nastavenie minútky, dotknite sa na displeji poľa . Nastavený čas minútky sa zobrazí výrazne bielo a otočným voľičom nastavíte požadovanú hodnotu.

Pre prerušenie minútky nastavte nastavený čas na nulu. Po uložení zmeny symbol zhasne.

Para

Pokrm je možné pripravovať šetrným spôsobom pomocou pary. Okrem toho je k dispozícii režim Kysnutie cesta a Regeneračný ohrev.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von uniknúť horúca para. Para nemusí byť viditeľná, závisí od teploty. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča

Zvuky

Čerpadlo

Počas prevádzky a po vypnutí spotrebiča môžete počuť bzučivý zvuk. Tento zvuk produkuje čerpadlo. Ide o bežné prevádzkové zvuky.

Ovládací panel

Počas vysúvania ovládacieho panelu môžete počuť bzučanie alebo kliknutie. Zvuky vznikajú pri vysúvaní ovládacieho panelu. Ide o bežné prevádzkové zvuky.

Varenie v pare - pomocou pridanej pary

Pri úprave pokrmu pomocou pridanej pary sa počas prevádzky spotrebiča v rôznych intervaloch a intenzite do priestoru na pečenie vypúšťa para. Vďaka tomu dosiahnete lepší výsledok úpravy pokrmu.

Výsledný pokrm

- bude mať chrumkavú kôrku
- bude mať lesklý povrch
- bude vnútri šťavnatý
- zredukuje minimálne svoj objem

Požadovanú kombináciu druhu ohrevu a intenzity pary si môžete nastaviť sami. Pre voľbu vhodného druhu ohrevu a intenzity pary sa riadte údajmi v tabuľke alebo zvolte jeden program.





Intenzita pary

Pre pridanie pary môžete zvolit' rôznu intenzitu:

Intenzita	Stupeň
nízka	01
stredná	02
vyšoká	03

Vhodné druhy ohrevu

Paru je možné využit' pri týchto druhoch ohrevov:

- 4D horúci vzduch 
- Horný/dolný ohrev 
- Gril s cirkuláciou vzduchu 
- Udržovanie teploty 

Spustenie

1. Naplňte nádržku s vodou.
2. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
3. Dotknite sa na displeji textového poľa „Pridaná para“. Na displeji sa výrazne bielo zobrazí intenzita pary.
4. Otočným voličom nastavte intenzitu pary.
5. Stlačením tlačidla start/stop ▷ režim spustíte. Spotrebič začne hriať.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas prevádzky s využitím pary vyprázdni, na displeji sa objaví upozornenie o doplnení nádržky na vodu. Prevádzka beží ďalej bez prídania pary.

Zmena a zrušenie

Pre zmenu intenzity pary sa na displeji dotknite textového poľa „Intenzita pary“. Na displeji sa intenzita pary zvýrazní a otočením voličom ju je možné zmeniť. Spotrebič zmenu okamžite uloží.

Pokiaľ chcete pridanú paru zrušiť, dotknite sa poľa „pridanie pary“ a nastavte hodnotu na „0“.

Upozornenie: Prevádzka beží ďalej bez pridanej pary.

Regeneračný ohrev

Pomocou druhu Regeneračný ohrev ☒ môžete šetrne ohriať hotové pokrmy alebo ohriať pečivo z predchádzajúceho dňa. Prídanie pary prebieha automaticky.

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas Regeneračného ohrevu vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.
2. Dotknite sa poľa **menu**.
Zobrazia sa druhy režimov.
3. Dotknite sa poľa „Para“.
4. Dotknite sa poľa „Regeneračný ohrev“.
Teplota sa na displeji zvýrazní.
5. Otočným voličom nastavte teplotu.
6. Doby úpravy nastavíte dotykom na textové pole „Doba úpravy“.

Upozornenie: Pri parnom ohreve vždy nastavte dobu úpravy.

7. Stlačením tlačidla start/stop ▷ začnete režim. Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí doby úpravy zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič stlačením tlačidla on/off ⊖.

Zmena

Zmenu nastavenia môžete vykonať bežným spôsobom.

Nastavenie teploty a doby úpravy zmeníte dotykom na príslušné textové pole a otočným voličom nastavíte požadovanú hodnotu. Spotrebič zmenu ihneď uloží.

Pre zmenu druhu ohrevu musíte najskôr prerušiť režim stlačením tlačidla start/stop ▷.

Kysnutie cesta

Pomocou druhu ohrevu „Kysnutie cesta“ ☒ vykysne cesto omnoho rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa.

Pre výber vhodného nastavenia sa riadte údajmi v tabuľkách. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ strana 47

Upozornenie: Pokiaľ sa nádržka na vodu počas kysnutia vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

Spustenie

1. Naplňte nádržku na vodu.

Upozornenie: Režim kysnutia zapínajte iba vtedy, keď je priestor na pečenie celkom vychladený (plyno teplota).

2. Dotknite sa poľa menu.
 3. Dotknite sa poľa „Para“.
 4. Dotknite sa poľa „Kysnutie cesta“.
Teplota sa zobrazí výrazne.
 5. Otočným voličom nastavte teplotu.
 6. Doby úpravy nastavte dotykom na pole „Doba úpravy“.
- Upozornenie:** Pri druhoch ohrevov s pridanou parou je vždy nutné nastaviť dobu úpravy.
7. Režim začnete stlačením tlačidla start/stop ▷. Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí doby úpravy zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič stlačením tlačidla on/off ⊖.

Zmena

Zmenu nastavenia môžete vykonať bežným spôsobom.

Nastavenie teploty a času úpravy zmeníte dotykom na príslušné textové pole a otočným voličom nastavíte požadovanú hodnotu. Spotrebič zmenu ihneď uloží.

Pre zmenu druhu ohrevu musíte najskôr prerušiť režim stlačením tlačidla start/stop ▷.

Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka sa nachádza za ovládacím panelom. Pred spustením režimu s využitím pary otvorte ovládací panel a nádržku na vodu naplňte.

Skontrolujte správne nastavenie tvrdosti vody. → „*Základné nastavenia*“ strana 29

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo vzniku požiaru a nebezpečenstvo poranenia!

Do nádržky na vodu lejte iba vodu alebo nami odporúčaný prostriedok na odvápnenie. Horľavé tekutiny (napr. s obsahom alkoholu) do nádržky nelejte. Pary z horľavých látok sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť (deflagrácia). Dvierka spotrebiča sa môžu rozbiť a horúce plyny a plamene sa môžu dostať von.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Pri prevádzke spotrebiča sa nádržka na vodu môže zahriať. Po použití spotrebiča nechajte nádržku vychladnúť. Nádržku na vodu vyberte zo spotrebiča von.

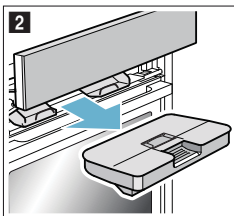
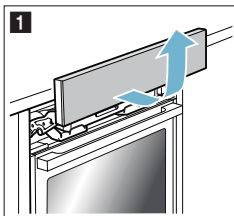
Pozor!

Použitím nevhodných tekutín môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výhradne čerstvú studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo neperlivú minerálku.

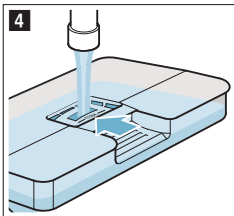
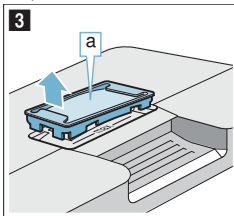
Upozornenie

- Pokiaľ vaša voda obsahuje veľké množstvo vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Pokiaľ budete používať výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody na stupeň „zmäkčená“.
- Pokiaľ používate minerálnu vodu, nastavte tvrdosť vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Používajte výhradne neperlivú minerálnu vodu.

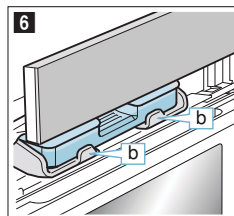
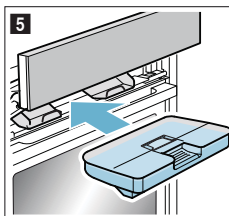
1. Dotknite sa poľa ☹.
- Spotrebič kryt ovládacieho panelu automaticky vysunie.
2. Vytiahnite kryt oboma rukami smerom dopredu a potom ho posuňte hore, kým nezacvakne (Obrázok 1).
3. Nádržku na vodu nadvihnite a vyberte ju (Obrázok 2).



4. Pritlačte veko pozdĺž tesnenia, aby nevytiekla z nádržky žiadna voda.
5. Vyberte kryt **a** (Obrázok 3).
6. Nádržku naplňte studenou vodou až po označenie „max“ (Obrázok 4).



7. Do otvoru **a** na nádržku na vodu nasadíte veko späť.
8. Nasadíte späť naplnenú nádržku na vodu (Obrázok 5). Dajte pozor na to, aby nádržka na vodu **b** zacvakla do oboch zadných držiakov (Obrázok 6).



9. Pomaly posuňte kryt ovládacieho panelu dole a potom ho zatlačte dozadu, kým sa celkom nezavrie. Nádržka na vodu je naplnená. Spotrebič nastavený do režimu s využitím pary je možné spustiť.

Doplnenie nádržky na vodu**Upozornenie**

- Režimy s pridaním pary môžu bežať ďalej aj bez prídania pary.
- Pokiaľ sa nádržka na vodu počas režimu kysnutia cesta alebo regeneračného ohrevu vyprázdni, prevádzka sa preruší. Naplňte nádržku na vodu.

1. Otvorte kryt ovládacieho panelu.
2. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju.
3. Naplnenú nádržku nasadíte späť a umiestnite späť kryt ovládacieho panelu.

Po každom použití pary**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!**

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von uniknúť horúca para. Para nemusí byť viditeľná, závisí od teploty. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič je počas prevádzky veľmi horúci. Pred čistením nechajte spotrebič celkom vychladnúť.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, v takom prípade spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

Po každom použití pary sa zvyšková voda prečerpá späť do nádržky na vodu. Nádržku na vodu následne vyprázdniť a vysušiť. Priestor na pečenie zostane vlhký. Na vysušenie priestoru na pečenie môžete použiť režim „Sušenie“ alebo ho môžete vysušiť aj ručne.

Upozornenie

- Po vypnutí spotrebiča svieti pole ☹ trochu dlhšie, aby vás upozornilo na vyprázdnenie nádržky na vodu.
- Škrvny od vodného kameňa odstráňte handričkou namočenou v octe, umyte čistou vodou a vysušte mäkkou handričkou.

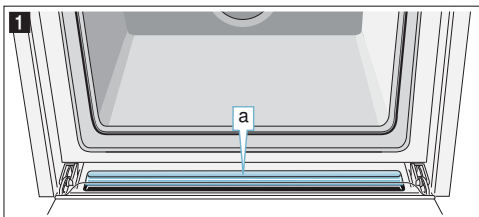
Vyprázdenie nádržky na vodu

Pozor!

- Nádržku na vodu nesaňte v horúcom priestore na pečenie. Nádržka by sa mohla poškodiť.
 - Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka by sa mohla poškodiť.
1. Otvorte kryt ovládacieho panelu.
 2. Vyberte nádržku na vodu.
 3. Opatrne zložte veko nádržky na vodu.
 4. Nádržku na vodu vyprázdnite, umyte umývacím prostriedkom a dôkladne vypláchnite studenou vodou.
 5. Všetky časti osušte mäkkou handričkou.
 6. Tesnenie veka nádržky vytrite dosucha.
 7. Nenasadzujte veko a nádržku nechajte vyschnúť.
 8. Veko nádržky nasadte späť a zatlačte ho.
 9. Nádržku na vodu nasadte a zavrite kryt ovládacieho panelu.

Čistenie zberného kanálíka na vodu

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Nasajte vodu v zbernom kanálíku **a** umiestnenom pod priestorom na pečenie pomocou huby (Obrázok **11**).



Spustenie funkcie sušenia

Pri sušení sa priestor na pečenie zahrieva, aby sa vlhkosť v priestore na pečenie vyparila. Dvierka spotrebiča potom otvorte, aby mohla vodná para z priestoru na pečenie unikať von.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, v takom prípade spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty v priestore na pečenie ihneď odstráňte a zotrite vlhkosť z dna priestoru na pečenie.
3. Pokiaľ je potrebné spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo on/off **⓪**.
4. Dotknite sa poľa **menu**. Zobrazí sa prehľad druhov prevádzky.
5. Dotknite sa poľa „Čistenie“.
6. Dotknite sa poľa „Sušenie“. Zobrazí sa čas úpravy. Čas úpravy nie je možné zmeniť.

7. Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop **▷**. Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dvierka spotrebiča a nechajte ich na 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla vlhkosť z priestoru na pečenie unikať von.

Sušenie priestoru na pečenie ručne

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte nečistoty z priestoru na pečenie.
3. Hubkou vysušte priestor na pečenie dosucha.
4. Dvierka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorené, aby priestor na pečenie celkom vyschol.

Mikrovltný ohrev

Pomocou mikrovltného ohrevu je možné pokrm pripraviť, ohriať alebo rozmraziť veľmi rýchlo. Mikrovltný ohrev môžete použiť samostatne alebo kombinovane s iným druhom ohrevu.

Pre mikrovltný ohrev použite vhodný riad určený na mikrovltný ohrev a dbajte na pokyny na použitie uvedené v tabuľkách na konci návodu.

Riad

Na mikrovltný ohrev nie je vhodný každý druh riadu. Aby ste potraviny správne ohriali a nedošlo k poškodeniu spotrebiča, použite výhradne riad určený na mikrovltný ohrev.

Vhodný je žiaruvzdorný riad zo skla, sklokeramiky a žiaruvzdornej umelej hmoty. Tento typ riadu prepúšťa mikrovltný. Môžete tiež použiť glazovaný keramický riad, na ktorom nie sú praskliny.

Môžete použiť aj servírovací riad. Pripravený pokrm neskôr nemusíte premiestniť do inej nádoby. Riad zdobený zlatom a striebrom je možné použiť iba v prípade, keď výrobca použitia tohto riadu na mikrovltný ohrev povoľuje.

V kombinovanom režime je možné na prípravu pokrmu použiť bežný riad aj kovové formy na pečenie. Múčniky sú potom prepečené aj zo spodnej strany. Kovový riad pri príprave pokrmov iba mikrovltným ohrevom nie je vhodný, pretože kov mikrovltný neprepúšťa. Kovový riad nie je na iný spôsob použitia vhodný. V uzatvorených kovových nádobách zostáva pokrm studený.

Pozor!

Vznik iskier: dbajte na to, aby vzdialenosť kovových predmetov (napr. lyžička v hrnčeku) boli od steny priestoru na pečenie a od vnútornej strany dvierok vzdialené minimálne 2 cm. Iskry môžu spôsobiť vnútornú stranu sklenené výplne dvierok.

Skúška riadu

Mikrovltný ohrev nikdy nespúšťajte bez vloženého pokrmu. Výnimkou je krátka skúška riadu.

Ak si nie ste istí, či je daná nádoba vhodná na mikrovltný ohrev, vykonajte skúšku podľa nižšie uvedeného popisu:

1. Prázdnu nádobu vložte na ½ - 1 minútu do priestoru na pečenie a nastavte mikrovltný ohrev na minimálny výkon.
2. Medzitým skontrolujte teplotu riadu. Nádoba môže byť studená alebo nanajvýš vlažná.

Pokiaľ sa nádoba príliš zahreje alebo vznikne iskra, tento druh riadu nie je pre mikrovltný ohrev vhodný. Skúšku riadu prerušte.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Prístupné časti spotrebiča sa počas prevádzky môžu zahriať na vysokú teplotu. Nikdy sa horúcich častí nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Dodané príslušenstvo

Výhradne na mikrovltný ohrev je možné použiť iba pribalený rošt. Pri použití univerzálneho plechu alebo plechu na pečenie môže vzniknúť iskra, ktorá môže spôsobiť poškodenie priestoru na pečenie.

Pokiaľ s mikrovltným ohrevom skombinujete iný druh ohrevu alebo použijete druh ohrevu Pokrmy, môžete použiť univerzálny plech, plech na pečenie alebo ostatné pribalené príslušenstvo.

Pre mikrovltný ohrev je najvhodnejšie príslušenstvo vložiť do 2. úrovne, pokiaľ sa neodporúča inak.

Stupne mikrovltného ohrevu

Mikrovltný ohrev na optimálnu prípravu rôznych druhov pokrmov poskytuje výber z niekoľkých výkonnostných stupňov.


Pri mikrovltnom ohreve je vždy nutné nastaviť čas úpravy pokrmu. Môžete využiť odporúčaný čas úpravy alebo čas úpravy môžete zmeniť.

Stupeň	Použitie	Maximálna doba úpravy
90 W	Rozmrazovanie chúlolistvých potravín	1 hod. 30 min.
180 W	Rozmrazovanie a mierny ohrev	1 hod. 30 min.
360 W	Príprava mäsa a chúlolistvých potravín miernym ohrevom	1 hod. 30 min.
600 W	Varenie a ohrievanie pokrmov	1 hod. 30 min.
max	Uvedenie tekutín do varu	30 min.

Nastavenie na maximálny stupeň výkonnosti slúži na ohrev tekutín. Aby nedošlo k poškodeniu spotrebiča, výkonnosť sa po dlhšom čase prevádzky automaticky znižuje. Po vychladnutí spotrebiča je možné opäť využiť maximálny výkon ohrevu.


Nastavenie mikrovltného ohrevu

Pred nastavením mikrovltného ohrevu skontrolujte, či je riad na použitie mikrovltným ohrevom vhodný.

1. Dotknite sa poľa **menu**. Zobrazí sa prehľad režimov.
2. Dotknite sa na displeji textového poľa „Mikrovltný ohrev“.
3. Dotykom zvolte požadovaný výkonnostný stupeň mikrovltného ohrevu. Na displeji sa výrazne bielo zobrazí doba úpravy. Otočným voličom nastavte dobu úpravy.
4. Otočným voličom nastavte dobu úpravy.
5. Stlačením tlačidla štart/stop  režim spustíte. Na displeji je možné sledovať plynúcu dobu úpravy. Pri mikrovltnom ohreve sa linka predhrievania nezobrazí.

Spotrebič začne daný režim.

Po uplynutí doby úpravy zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič stlačením tlačidla on/off .

Upozornenie: Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dverka spotrebiča, režim sa preruší. Po zatvorení dverok stlačením tlačidla štart/stop ▷ sa režim opäť spustí. Pokiaľ ste nastavenie zmenili, dbajte na to, aby mikrovlnný ohrev nebol začatý bez vloženého pokrmu. → *Strana 29*

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Prístupné časti spotrebiča sa počas prevádzky môžu zahriať na vysokú teplotu. Nikdy sa horúcich častí nedotýkajte. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Zmena a prerušenie

Po spustení určitého režimu sa uprostred zobrazí teplota. Otočením otočného voliča môžete dobu úpravy prevziať alebo ju zmeniť.






Pre zmenu v nastavení výkonnosti mikrovlnného ohrevu musíte najskôr stlačením tlačidla štart/stop ▷ režim prerušiť. Dotykom na vybrané textové pole displeja zvolíte daný stupeň výkonnosti mikrovlnného ohrevu a stlačením tlačidla štart/stop ▷ režim spustíte. Doba úpravy zostáva bezo zmeny.

Stlačením tlačidla štart/stop ▷ prerušíte režim mikrovlnného ohrevu a môžete si zvoliť iný druh režimu.

Nastavenie mikrokombi

Pri niektorých druhoch ohrevov je možné súběžne spustiť aj mikrovlnný ohrev.

Zvoliť je možné tieto typy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Grilovanie s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Maloplošný gril

Mikrokombi ohrev ponúka využitie mikrovlnného ohrevu s výkonnosťou: 90 W, 180 W a 360 W. Pred nastavením ohrevu Mikrokombi skontrolujte správny výber vhodného riadu.

1. Dotknite sa poľa **menu**.
Zobrazí sa prehľad režimov.
2. Dotknite sa na displeji textového poľa „Mikrokombi“.
3. Dotknite sa na displeji textového poľa s požadovaným druhom ohrevu.
4. Dotknite sa na displeji textového poľa s požadovanou výkonnosťou mikrovlnného ohrevu. Na displeji sa zobrazí výrazne bielo teplota alebo stupeň výkonnosti.
5. Otočným voličom nastavte teplotu alebo stupeň výkonnosti.
6. Dotknite sa na displeji textového poľa „Doba úpravy“. Na displeji sa doba úpravy zobrazí výrazne bielo.
7. Otočným voličom nastavte dobu úpravy.
8. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ sa režim spustí. Na displeji je možné sledovať plynúcu dobu úpravy. Spotrebič začne daný režim.

Po uplynutí doby úpravy zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Keď je pokrm hotový, vypnite spotrebič stlačením tlačidla on/off ①.

Zmena a prerušenie

Po spustení určitého režimu sa uprostred zobrazí teplota. Otočením voliča môžete dobu úpravy prevziať alebo ju zmeniť.

Zmenu doby úpravy vykonáte stlačením textového poľa "Doba úpravy" a hodnotu nastavíte otočným voličom. Spotreboč zmenu ihneď uloží.

Pre zmenu druhu ohrevu alebo stupne výkonnosti mikrovlnného ohrevu, musíte najskôr stlačením tlačidla štart/stop ▷ režim prerušiť. Dotykom na textové pole displeja zvolíte druh ohrevu alebo výkonnosť mikrovlnného ohrevu.

Upozornenie: Pokiaľ druh ohrevu alebo výkonnosť mikrovlnného ohrevu zmeníte, ostatné nastavenia sa vynulujú.

Stlačením tlačidla štart/stop ▷ prerušíte režim mikrokombi a môžete si zvoliť iný druh režimu.

Sušenie

Po použití vždy priestor na pečenie vysušte. V rúre nesmie zostať žiadna vlhkosť.

Spustenie sušenia

Počas sušenia spotrebič zahrieva priestor na pečenie, aby sa z neho mohla vlhkosť vypariť. Na konci sušenia otvoríte dverka spotrebiča, aby sa para zo spotrebiča mohla dostať von.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ sa na dne priestoru na pečenie nachádza voda, v takom prípade spotrebič nespúšťajte. Pred spustením vodu na dne priestoru na pečenie utrite.

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Hrubé nečistoty v priestore na pečenie ihneď odstráňte a zotrite vlhkosť z dna priestoru na pečenie.
3. Pokiaľ je potrebné spotrebič vypnúť, stlačte tlačidlo on/off ①.
4. Dotknite sa poľa **menu**. Zobrazí sa prehľad druhov prevádzky.
5. Dotknite sa poľa „Čistenie“.
6. Dotknite sa poľa „Sušenie“. Zobrazí sa doba úpravy. Doba úpravy nie je možné zmeniť.
7. Režim spustíte stlačením tlačidla štart/stop ▷. Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Otvorte dverka spotrebiča a nechajte ich na 1 až 2 minúty otvorené, aby mohla vlhkosť z priestoru na pečenie unikáť von.

Sušenie priestoru na pečenie ručne

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte nečistoty z priestoru na pečenie.
3. Hubkou vysušte priestor na pečenie dosucha.
4. Dverka spotrebiča nechajte 1 hodinu otvorenú, aby priestor na pečenie celkom vyschol.




Teplotná sonda

Teplotná sonda vám umožňuje pripraviť pokrm na presnú teplotu. Meria teplotu vnútri potravín. Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, spotrebič sa automaticky vypne.

Druhy ohrevu

Teplotnú sondu nie je možné použiť pre každý druh ohrevu.

Teplotnú sondu môžete použiť na tieto druhy ohrevu.

	4D horúci vzduch
	Horný/dolný ohrev
	Horúci vzduch eco
	Horný/dolný ohrev eco
	Gril s cirkuláciou vzduchu
	Stupeň pizza
	Regeneračný ohrev

Upozornenie

- Teplotná sonda meria teplotu vnútri potravín, a to medzi 30 °C a 99 °C.
- Používajte iba priložené teplotnú sondu. Dokúpiť ju môžete v našom zákazníckom servise.
- Po použití teplotnú sondu vždy z priestoru na pečenie vyberte. Nikdy ju v priestore na pečenie nenechávajte.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Poškodená teplotná sonda môže poškodiť izoláciu. Pre váš spotrebič používajte iba originálnu teplotnú sondu.

Teplota priestoru na pečenie

Nenastavujte teplotu vyššiu ako 250 °C, inak sa teplotná sonda poškodí. Nastavená teplota priestoru na pečenie musí byť minimálne o 10 °C vyššia ako nastavená teplota potravín.

Zasunutie teplotnej sondy do pokrmu

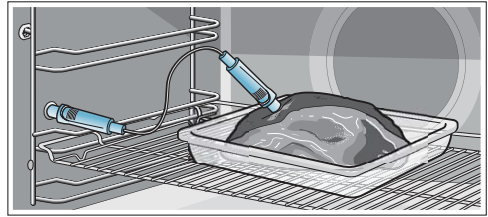
Teplotnú sondu vsuňte do pokrmu pred tým, ako ho vložíte do priestoru na pečenie.

Teplotná sonda má tri meracie body. Dbajte na to, aby bol prostredný bod vždy zasunutý v meranej potravine.

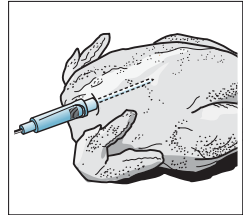
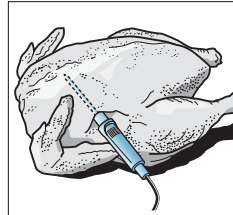
Pozor!

Pokiaľ zvolíte mikrovlnný ohrev, špičku teplotnej sondy zasuňte do meranej potraviny.

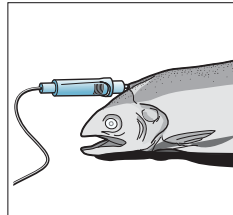
Mäso: Pri väčších kusoch mäsa zasuňte teplotnú sondu smerom zhora šikmo do mäsa až na doraz. Pri tenších kusoch mäsa zasuňte teplotnú sondu zo strany v najhrubšom mieste mäsa.



Hydina: Teplotnú sondu zasuňte do najhrubšieho miesta v prsiach až na doraz. V závislosti od vlastností hydiny zasuňte teplotnú sondu naprieč alebo pozdĺžne. Potom hydinu otočte a položte ju na rošt prsnou stranou dole.



Ryby: Teplotnú sondu zasuňte až na doraz vzadu za hlavou smerom k stredu chrbtice. Celú rybu položte pomocou polovice zemiaka chrbtom hore na rošt.



Otáčenie pokrmu: Pri otáčaní pokrmu teplotnú sondu nevytáňujte. Po otočení skontrolujte, či je teplotná sonda v pokrmu správne umiestnená.

Pokiaľ teplotnú sondu počas prevádzky vysuniete, všetky nastavenia sa vynulujú a musíte ich nastaviť znovu.

Pozor!

Dajte pozor, aby ste kábel teplotnej sondy nepriškripli. Nepoužívajte žiadne uzatvorené nádoby. Aby nedošlo k poškodeniu teplotnej sondy príliš vysokými teplotami, musí byť medzi grilovacím ohrievacím telesom a sondou odstup niekoľkých centimetrov. Mäso môže počas pečenia zväčšiť objem.

Nastavenie vnútornej teploty pokrmu

Teplotná sonda musí byť zapojená do zástrčky vľavo v priestore na pečenie.

1. Dotykom na textové pole zvolíte požadovaný druh ohrevu. Na displeji sa zobrazí odporúčaná teplota priestoru na pečenie výrazne bielo.
2. Otočným voličom nastavíte teplotu priestoru na pečenie.
3. Dotknite sa textového poľa „Vnútna teplota“. Na displeji sa zobrazí odporúčaná vnútorná teplota výrazne bielo.
4. Otočným voličom nastavíte vnútornú teplotu.
5. Tlačidlom štart/stop ▾ spustíte zvolený režim. Na displeji je možné sledovať práve ubiehajúcu dobu úpravy.

Spotrebič spustí ohrev.

Na displeji sa vnútorná teplota zobrazí výrazne bielo, vpravo sa zobrazí nastavená teplota, napr. „15|80°C“. Linka predhrievania zobrazuje vnútornú teplotu pokrmu.

Pokiaľ pokrm dosiahol nastavenú vnútornú teplotu, zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí aktuálna a nastavená teplota so zhodnou hodnotou, napr. „80|80°C“. Spotrebič zastaví plynúcu dobu úpravy.

Stlačením tlačidla on/off ① spotrebič vypnete a vytiahnite teplotnú sondu zo zástrčky v priestore na pečenie.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Priestor na pečenie, teplotná sonda a príslušenstvo sa zahrieva na veľmi vysokú teplotu. Príslušenstvo a teplotnú sondu vždy z priestoru na pečenie vyťahujte pomocou kuchynskej lapky.

Zmena

Po spustení sa vnútorná teplota zobrazí uprostred. Otočným voličom môžete vnútornú teplotu prevziať alebo ju zmeniť.

Pokiaľ chcete zmeniť teplotu priestoru na pečenie, najskôr dotykom zvolíte na displeji textové pole „Teplota“.

Pokiaľ chcete vykonať zmenu nastavenia, stlačením tlačidla štart/stop ▾ musíte režim najskôr vypnúť.

Upozornenie: Pokiaľ zmeníte druh ohrevu, ostatné nastavenia sa vynulujú.

Prerušenie

Pokiaľ chcete prevádzku prerušiť, teplotnú sondu vytiahnite zo zástrčky a z mäsa. Stlačením tlačidla štart/stop ▾ môžete v prevádzke pokračovať bez použitia teplotnej sondy.

Vnútna teplota rôznych potravín

Nepoužívajte hlboko zmrazené potraviny. Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Hodnoty sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.


Podrobné informácie k druhu ohrevu a teplotám nájdete na konci tohto návodu na použitie.

→ „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ strana 47


Potraviny	Vnútna teplota v °C
Hydina	
Kurča	80-85
Kuracie prsia	75-80
Kačica	80-85
Kačacie prsia, stredne prepečené	55-60
Morka	80-85
Morčacie prsia	80-85
Hus	80-90
Bravčové mäso	
Bravčový bok	85-90
Bravčová panenka, stredne prepečená	62-70
Bravčové rebrá, prepečené	72-80
Hovädzie mäso	
Hovädzia sviečková alebo roastbeef na anglický spôsob	45-52
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, stredne prepečená	55-62
Hovädzia sviečková alebo roastbeef, prepečená	65-75
Tefacie mäso	
Tefacie pečené mäso alebo plece, chudé	75-80
Tefacie pečené mäso, plece	75-80
Tefacie koleno	85-90
Jahňacie mäso	
Jahňacie stehno, stredne prepečené	60-65
Jahňacie stehno, prepečené	70-80
Jahňací chrbát, stredne prepečený	55-60
Ryby	
Ryba, celá	65-70
Rybíe filé	60-65
Ostatné	
Sekaná, všetky druhy mäsa	80-90
Ohrievanie pokrmov	65-75

Detská poistka



Spotrebič je vybavený detskou poistkou, ktorá zaistí, aby nedošlo k jeho náhodnému zapnutiu alebo zmene nastavenia.

Spotrebič zablokuje ovládací panel a nie je možné vykonať žiadne nastavenie. Spotrebič je možné vypnúť iba stlačením tlačidla  on/off.

Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku je možné aktivovať alebo deaktivovať aj v prípade, keď je spotrebič vypnutý. Zakaždým sa na cca 4 sekundy dotknite poľa .

Na displeji sa zobrazí potvrdzujúca správa.

Pokiaľ je spotrebič zapnutý, pole  svieti na červeno. Pokiaľ je spotrebič vypnutý, pole  nesvieti.

Základné nastavenia

Aby ste mohli váš spotrebič jednoducho a optimálne používať, máte k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete podľa potreby meniť.


Zmena základného nastavenia

Spotrebič musí byť vždy zapnutý.

1. Dotknite sa poľa **menu**. Zobrazí sa prehľad režimov.
2. Dotknite sa textového poľa „Základné nastavenia“. Na displeji sa zobrazia možnosti nastavení.
3. Stlačte pole požadovaného nastavenia. Zvolené nastavenie zvýrazní po pravej strane textového poľa zvislý červený pruh. Na displeji sa zobrazí priradená hodnota.
4. Otočným voličom si podľa potreby môžete teplotu zmeniť.
5. Stlačte textové pole ďalšieho nastavenia. Na displeji sa zobrazí zvolené nastavenie a otočným voličom môžete hodnotu zmeniť.
6. Môžete si prezrieť nastavenia a podľa potreby ich zmeniť otočným voličom. Postupovať ďalej medzi nastaveniami môžete stlačením textového poľa „Ďalšie nastavenie“.
7. Stlačením poľa **menu** nastavenie potvrdíte. Zobrazí sa otázka, či si prajete nastavenie uložiť.
8. Stlačte textové pole "Uložiť".

Na displeji sa zobrazí správa, že spotrebič nastavenie uložil.

Prerušenie

Pokiaľ si neprajete zmeny nastavení uložiť, stlačte pole **menu**, a potom textové pole "Neukladať". Na displeji sa zobrazí správa, že spotrebič nastavenie neuložil. Pokiaľ spotrebič nepoužívate, tlačidlom on/off  ho vypnete.

Zoznam základných nastavení

V závislosti od vybavenia spotrebiča sa na displeji zobrazia len tie nastavenia, ktorými váš spotrebič disponuje.

Nastavenie	Voľba
Jazyk	Ďalšie jazyky
Hodiny	Aktuálny čas v 24-hodinovom formáte
Tvrdosť vody	00 (zmäkčená) 01 (mäkká) 02 (stredná) 03 (tvrdá) 04 (veľmi tvrdá)*
Home Connect	Vypnúť a zapnúť Wi-fi → „Home Connect“ strana 31
Nastavenie z výrobného závodu	Obnoviť Neobnovovať*

Dĺžka signálu	Krátky (30 sekúnd) Stredný (1 min.)* Dlhý (5 minút)
Hlasitosť	5 stupňov
Zvuk tlačidiel	Zapnuté Vypnuté* (pri tlačidle on/off  zvuk ponechaný)
Intenzita displeja	5 stupňov
Ukazovateľ času	Vypnutý Digitálny* Analogový
Osvetlenie	Počas prevádzky vypnuté Počas prevádzky zapnuté*
Automatické pokračovanie	Bez automatického pokračovania* Po zatvorení dvierok (Iba pri Mikrovlnnom ohreve)
Detská poistka	Len zablokovanie tlačidiel* Zablokovanie dvierok aj tlačidiel
Režim po zapnutí	Hlavná ponuka Druhy ohrevu* Mikrovlnný ohrev Mikrokombi Asistence Para
Nočné stlmenie jasú displeja	Vypnuté* Zapnuté
Logo značky	Zobrazovať* Nezobrazovať
Čas dobehu chladiaceho ventilátora	Odporúčané* Minimálne
Režim sabat	Zapnutý Vypnutý*

* Nastavenia z výrobného závodu (v závislosti od typu spotrebiča môžu byť odlišné)

Zmena času

Pokiaľ potrebujete zmeniť čas, napr. letný čas na zimný, zmeny vykonajte v základnom nastavení. Spotrebič musí byť zapnutý.

1. Stlačte pole **menu**.
Na displeji sa zobrazí prehľad režimov.
2. Dotknite sa textového poľa „Základné nastavenia“. Zobrazia sa možnosti nastavení.
3. Dotknite sa textového poľa „Čas“. Na displeji sa zobrazí čas.
4. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
5. Stlačením poľa **menu** nastavenie potvrdíte.
Zobrazí sa otázka, či si prajete nastavenie uložiť.
6. Dotknite sa textového poľa „Uložiť“.

Na displeji sa zobrazí správa o uložení nastavenia v spotrebiči.

Upozornenie: Nastavenie jazyka, tóny tlačidiel, prípadne jas displeja sa uložia okamžite. Všetky ostatné nastavenia sú aktívne až po uložení.

Prerušenie dodávky elektrického prúdu

Po výpadku elektrického prúdu sa všetky vykonané zmeny v nastavení spotrebiča zachovávajú.

Po dlhšom výpadku elektrického prúdu je nutné vykonať iba nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Pri kratšom výpadku prúdu je spotrebič schopný uložené nastavenia zachovať.

Režim sabat

Režim sabat môžete nastaviť na dobu trvania až 74 hodín. Pokrmy vnútri rúry zostanú teplé bez toho, aby ste rúru museli zapínať alebo vypínať.

Spustenie režimu sabat


Skôr ako začnete používať režim sabat, musíte ho aktívovať v základných nastaveniach.

→ „Základné nastavenia“ strana 29

Pokiaľ ste všetko v základných nastaveniach správne nastavili, režim sabat sa zobrazí na poslednom mieste v zozname druhov ohrevov.

Spotrebič je možné nastaviť na Horný/dolný ohrev s teplotou ohrevu medzi 85 °C a 140 °C.

Musíte zvoliť režim druhu ohrevov. Zoznam druhov ohrevu sa zobrazí na displeji.

1. Stlačte textové pole „Režim sabat“. Na displeji sa odporúčaná teplota zobrazí výrazne bielo.
2. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
3. Pred spustením stlačte textové pole „Doba úpravy“. Na displeji sa doba úpravy zobrazí výrazne bielo.
4. Otočným voličom nastavte požadovanú dobu úpravy.
Upozornenie: Spotrebič automaticky spočíta čas ukončenia, ktorý sa nedá posunúť.
5. Stlačením tlačidla štart/stop  režim spustíte. Na displeji je možné sledovať plynúcu dobu úpravy.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí doby úpravy v režime sabat zaznie zvukový signál. Spotrebič prestane hriať.



Na displeji sa zobrazí doba úpravy 00m 00s.

Stlačením tlačidla on/off  spotrebič vypnete.

Upozornenie: Po otvorení dveriek spotrebiča sa nastavený režim preruší.

Zmena a prerušenie

Po spustení už nastavenie nie je možné zmeniť.

Pokiaľ chcete režim sabat prerušiť, stlačte tlačidlo on/off . Tlačidlom štart/stop  už v režime nie je možné pokračovať.

Home Connect

Tento spotrebič umožňuje pripojenie k Wi-Fi a pomocou mobilného zariadenia ho je možné diaľkovo riadiť.

Pokiaľ spotrebič s domácou sieťou neprepojíte, funguje ako rúra na pečenie bez sieťového pripojenia a je možné ju obsluhovať pomocou displeja.

Upozornenie

- Dodržujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na použitie a uistite sa, že ich môžete dodržiavať aj vtedy, pokiaľ nie ste doma a spotrebič obsluhujete pomocou aplikácie Home Connect. Dodržujte tiež pokyny uvedené pre aplikáciu Home Connect. → *Dôležité bezpečnostné pokyny* strana 5
- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možné spotrebič obsluhovať pomocou aplikácie Home Connect.

Nastavenie

Aby ste mohli obsluhovať spotrebič pomocou aplikácie Home Connect, musíte si na vašom mobilnom zariadení nainštalovať a nastaviť aplikáciu Home Connect.

Iné informácie k aplikácii Home Connect nájdete v príbalovej dokumentácii.

Pre nastavenie postupujte podľa pokynov aplikácie.

Pre nastavenie musíte aplikáciu otvoriť.

Automatické prihlásenie do domácej siete

Upozornenie

- Na použitie potrebujete router s funkciou WPS.
 - Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez ponuku menu.
1. Stlačte pole **menu**.
 2. Dotknite sa textového poľa „Asistent Home Connect“. Spotrebič je pripravený na nastavenie automatického pripojenia do siete.



- Na routeri stlačte tlačidlo WPS.
Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí správa „Úspešné pripojenie do siete“.



- Stlačte možnosť „Prepojiť s aplikáciou“.



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

- Spustíte aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujte podľa pokynov pre automatické prihlásenie do siete.

Pokiaľ bolo prihlásenie vykonané úspešne, na displeji sa zobrazí správa „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.



Manuálne prihlásenie do domácej siete

Upozornenie: Asistenta Home Connect môžete spustiť počas prvého uvedenia do prevádzky alebo cez ponuku menu.

- Stlačte pole **menu**.
- Dotknite sa textového poľa „Asistent Home Connect“.

- Dotknite sa textového poľa „Manuálne pripojenie“.



Spotrebič je pripravený na nastavenie manuálneho pripojenia do siete.

Na displeji sa zobrazí SSID a kľúč do siete rúry na pečenie.



- Mobilné zariadenie prihláste do siete rúry na pečenie pomocou SSID „HomeConnect“ a kľúča „HomeConnect“.



Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí správa „Úspešné pripojenie do siete“.



5. Stlačte možnosť „Prepojiť s aplikáciou“.



Spotrebič je pripravený na prepojenie s aplikáciou.

6. Spustite aplikáciu na mobilnom zariadení a postupujte podľa pokynov na manuálne prihlásenie do siete.

Pokiaľ bolo prihlásenie úspešné, na displeji sa zobrazí správa „Úspešné prepojenie s aplikáciou“.




Spustenie na diaľku

Pokiaľ chcete pomocou svojho mobilného zariadenia spotrebič zapnúť, musíte aktivovať spustenie na diaľku.

Upozornenie

- Textové pole „Spustenie na diaľku“ sa na displeji zobrazí iba vtedy, pokiaľ bol úspešne ukončený asistent Home Connect.
- Upozorňujeme na to, že niektoré režimy je možné spustiť iba priamo na rúre na pečenie.

- Stlačte pole **menu**.
 - Dotknite sa textového poľa „Spustenie na diaľku“.
- Na displeji sa zobrazí symbol .



Spustenie na diaľku sa automaticky deaktivuje v nasledujúcich situáciách:

- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po aktivácii spustenia na diaľku.

- Otvorenie dvierok spotrebiča 15 min. po ukončení prevádzky rúry na pečenie.
 - 24 hodín po aktivácii spustenia na diaľku.
- Pokiaľ na spotrebiči spustíte akúkoľvek prevádzku, spustenie na diaľku sa automaticky aktivuje. Vďaka tomu môžete pomocou mobilného zariadenia vykonávať zmeny v nastavení alebo spustiť nový program.

Nastavenie Home Connect

Nastavenie Home Connect môžete kedykoľvek prispôsobiť svojim potrebám.

Upozornenie: Pre zobrazenie informácií o sieti a spotrebiči stlačte v nastavení Home Connect pole.

Wi-Fi

Pokiaľ je Wi-Fi aktivovaná, môžete Home Connect využívať.

Upozornenie: Spotrebič pripojený do elektrickej siete spotrebuje v pohotovostnom režime max. 3 W.

- Stlačte pole **menu**.
- Dotknite sa textového poľa „Základné nastavenia“.
- Dotknite sa textového poľa „Home Connect“.
- Pre zapnutie alebo vypnutie snímača stlačte textové pole „Wi-Fi“.



Odpojenie od siete

Svoju rúru na pečenie môžete od siete kedykoľvek odpojiť.

Upozornenie: Pokiaľ je vaša rúra na pečenie odpojená od siete, nemôžete ju pomocou Home Connect obsluhovať.

- Stlačte pole **menu**.
- Dotknite sa textového poľa „Základné nastavenia“.
- Dotknite sa textového poľa „Home Connect“.
- Stlačte textové pole „Odpojenie od siete“.



Pripojenie do siete

1. Stlačte pole **menu**.
2. Dotknite sa textového poľa „Základné nastavenia“.
3. Dotknite sa textového poľa „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Pripojenie do siete“.
5. Stlačte textové pole „Manuálne pripojenie“ alebo „Automatické pripojenie“.
6. Ďalej sa riadte nasledujúcimi pokynmi:
„Manuálne prihlásenie do domácej siete“, príp.
„Automatické prihlásenie do domácej siete“.

Prepojenie s aplikáciou

Pokiaľ ste si na mobilnom zariadení nainštalovali aplikáciu Home Connect, môžete ju so svojou rúrou na pečenie prepojiť

Upozornenie: Spotrebič musí byť pripojený do siete.

1. Stlačte pole **menu**.
2. Dotknite sa textového poľa „Základné nastavenia“.
3. Dotknite sa textového poľa „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Prepojenie s aplikáciou“.



Diaľkové ovládanie

Pomocou aplikácie Home Connect môžete svoju rúru na pečenie pohodlne ovládať na diaľku.

Upozornenie

- Priama obsluha spotrebiča má vždy prednosť. V tomto okamihu nie je možné spotrebič obsluhovať pomocou aplikácie Home Connect.
- Spotrebič sa dodáva s aktivovaným diaľkovým ovládaním.
- Pokiaľ diaľkové ovládanie deaktivujete, pri obsluhu Home Connect sa zobrazí iba nastavenie z výrobného závodu spotrebiča.
- Diaľkové ovládanie sa automaticky aktivuje pri aktivácii spustenia na diaľku.

1. Stlačte pole **menu**.
2. Dotknite sa textového poľa „Základné nastavenia“.
3. Dotknite sa textového poľa „Home Connect“.
4. Stlačte textové pole „Diaľkové ovládanie“ pre zapnutie, resp. vypnutie ovládania pomocou aplikácie Home Connect.



Upozornenie na ochranu dát

Pri prvom pripojení vášho spotrebiča na internete do siete WLAN poskytnete váš spotrebič serveru Home Connect nasledujúce dáta (prvá registrácia):

- Jednoznačné označenie spotrebiča (skladá sa z kľúčov spotrebiča a MAC adresy zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (s cieľom informačno technického zaistenia spojenia).
- Aktuálnu verziu softvéru a hardvéru pre váš domáci spotrebič.
- Stav prípadného predchádzajúceho obnovenia nastavenia z výrobného závodu.

Prvá registrácia je nutná na prípravu funkcie Home Connect a je potrebná až v okamihu, keď chcete funkciu Home Connect prvýkrát využiť.

Upozornenie: Vezmite na vedomie, že funkciu Home Connect je možné využiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane dát nájdete v aplikácii Home Connect.

Vyhlasenie o zhode

Spoločnosť Robert Bosch Hausgeräte GmbH vyhlasuje, že spotrebič s funkciou Home Connect spĺňa základné požiadavky a ostatné príslušné ustanovenia smernice 1999/5/EK.

Podrobné vyhlásenie o zhode R&TTE nájdete na internetových stránkach www.bosh-home.com/sk medzi doplňujúcou dokumentáciou na stránke tohto produktu.





Čistiace prostriedky

Vaša rúra zostane dlho pekná a funkčná, pokiaľ ju budete pravidelne a správne udržiavať v čistote. Ako správne spotrebič udržiavať v čistote, vám popíšeme v nasledujúcej kapitole.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili rôzne povrchy spotrebiča použitím nevhodného čistiaceho prostriedku, dbajte na pokyny uvedené v tabuľke. V závislosti od modelu spotrebiča sa určité časti môžu líšiť.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte žiadne

- ostré a brúsne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- drôtenky a brúsne čistiace hubky,
- vysokotlakové alebo parné čističe,
- špeciálne čističe na horúce čistenie.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Tip: Špeciálne odporúčané čistiace prostriedky je možné zakúpiť v našom zákaznickom servise. Vždy dbajte na údaje uvedené výrobcom na obale čistiaceho prostriedku.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa zahrieva na veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch priestoru na pečenie alebo ohrievacích telies. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Časť spotrebiča Čistenie

Vonkajšia časť spotrebiča

Predný panel z nehrdzavejúcej ocele	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škrvny od vody, tuku, škrobu a vaječného bielka. Tieto škrvny môžu spôsobiť koróziu. Špeciálne prostriedky na starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na horúce povrchy, zakúpte v zákaznickom servise alebo v špecializovaných predajniach. Aplikujte čistiace prostriedky v malom množstve a používajte jemnú handričku.
Plast	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prípravok na čistenie skla alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou.

Ovládacia plocha	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prípravok na čistenie skla alebo škrabku na sklo. Pokiaľ sa na plochu dostane odstraňovač vodného kameňa, ihneď ho zotrite. Tieto škrvny nie je možné neskôr odstrániť.
Dvierka	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo alebo antikorovú drôtenku.
Držadlo dvierok	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Pokiaľ sa na plochu dostane odstraňovač vodného kameňa, ihneď ho zotrite. Tieto škrvny nie je možné neskôr odstrániť.

Vnútorné časti spotrebiča

Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo octová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Umývacím roztokom a vlhkou handrou odstráňte zvyšky pripečeného jedla. Pri silne znečistenej ploche použite antikorovú drôtenku alebo čistič na rúry. Po čistení priestor na pečenie nechajte otvorený, aby mohol vyschnúť. Najlepšie je využiť funkciu čistenia. → „Funkcia čistenia“ strana 36 Upozornenie: Zvyšky jedla môžu spôsobiť na povrchu biele škrvny, ktoré nie sú dôležité a nemajú vplyv na funkciu spotrebiča. Podľa potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.
Sklenený kryt osvetlenia priestoru na pečenie	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Silné znečistenie najlepšie odstránite použitím čističa na rúry.
Kryt dvierok	z nehrdzavejúcej ocele: Použite čistič na nehrdzavejúcu oceľ. Dbajte na pokyny výrobcu čistiaceho prostriedku. Nepoužívajte ošetrovacie prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ z plastu: Výčistite horúcim umývacím roztokom a vlhkou handričkou. Mäkkou handričkou kryt osušte. Nepoužívajte prípravok na čistenie skla alebo škrabku na sklo. Pri čistení kryt dvierok snímte.
Vnútorný rám dvierok z nehrdzavejúcej ocele	Čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ: Dbajte na pokyny výrobcu čistiaceho prostriedku. Pomocou tohto prostriedku odstránite farebné škrvny. Nepoužívajte ošetrovacie prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Navlhčite ich a očistite handričkou alebo kefkou.

Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Čistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistíte najlepšie v zasunutej polohe. Neumývajte výsuvy v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Navlhčite a očistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na nehrdzavejúcu oceľ.
Nádržka na vodu	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a dôkladne vypláchnite čistou vodou, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku. Osušte mäkkou handričkou. Veko nechajte otvorené, aby mohla nádržka vyschnúť. Tesnenie veka vytrite dosucha. Nádržku neumývajte v umývačke riadu.
Teplotná sonda	Horúci umývací roztok: Očistite handričkou alebo kefkou. Sondy neumývajte v umývačke riadu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej strane rúry sú spôsobené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné drazy osvetlenia v priestore na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov v zafarbení. Je to celkom bežná vec a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom, a preto môžu byť trochu drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikoročná ochrana.

Udržiavanie spotrebiča v čistote

Pokiaľ budete spotrebič čistiť od znečistenia pravidelne, vyhnete sa tým zasychaniu a hromadeniu nečistôt.

Tipy

- Priestor na pečenie vyčistíte po každom použití. Tým zabránite pripečeniu nečistôt.
- Škvryny od tuku, od škrobu a od vaječného bielka vždy ihneď utrite.
- Na prípravu vlhkých múčnikov používajte univerzálny plech na pečenie.
- Na pečenie používajte vhodné nádoby, napr. pekáč.

Funkcia čistenia

Váš spotrebič disponuje tzv. funkciou samočistenia „Pyrolýzou“ a funkciou „Odstránenia vodného kameňa“. Pomocou pyrolýzy priestor na pečenie vyčistíte bez akejkoľvek námahy. Počas režimu odstraňovania vodného kameňa ľahko odstránite vodný kameň z výparníka.

Pyrolýza


Funkciu samočistenia „Pyrolýza“ ľahko vyčistíte priestor na pečenie. Priestor na pečenie sa zahreje na mimoriadne vysokú teplotu. Zvyšky po pečení a po grilovaní vypáli.

Môžete si zvoliť tri stupne čistenia.


Stupeň	Čistenie	Čas čistenia
1	slabé	cca 1 hod. 15 min.
2	stredné	cca 1 hod. 30 min.
3	intenzívne	cca 2 hod.

Čím je znečistenie väčšie a staršie, tým vyšší stupeň čistenia je nutné použiť. Priestor na pečenie stačí takto čistiť dvakrát, trikrát mesačne. Podľa potreby môžete použiť funkciu samočistenia častejšie. Spotreba pri samočistení je 2,5 – 4,7 kW/hod.

Upozornenie

- V rámci vašej bezpečnosti sú dvierka spotrebiča nad určitou teplotou automaticky zablokované. Dvierka spotrebiča je možné otvoriť až keď symbol  na displeji zhasne.
- V priebehu funkcie čistenia osvetlenie v priestore na pečenie nesvieti.

Varovanie Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa počas funkcie samočistenia zahrieva na veľmi vysokú teplotu. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.
-  Počas funkcie samočistenia sú vonkajšie časti aj vnútorný priestor spotrebiča veľmi horúci. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Spotrebič nechajte vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Pred funkciou čistenia

Pozor!

Pred spustením funkcie čistenia vyberte zo spotrebiča nádržku na vodu. → „Para“ strana 21
Počas funkcie čistenia môžete zároveň čistiť aj príslušenstvo spotrebiča, napr. univerzálny pekáč alebo plech na pečenie. Pred čistením odstráňte väčšie znečistenie. Príslušenstvo vsuňte do 2. výškovej úrovne.
Vyčistite dvierka z vnútornej strany a časť priestoru na pečenie pri tesnení. Nedrhňte ich a tesnenie neodstraňujte.

Upozornenie: Dodané smaltované príslušenstvo môžete čistiť pomocou funkcie čistenia. Jednotlivé rošty pomocou tejto funkcie nie je možné čistiť. Rošty nie sú vhodné na čistenie touto funkciou, pretože sa môžu zafarbiť. Zoznam príslušenstva vhodného na čistenie funkciou samočistenia nájdete v tabuľke zvláštného príslušenstva.

→ „Príslušenstvo“ strana 14

Varovanie **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Vofné zvyšky jedla, tuk a šťava z mäsa sa môžu počas funkcie čistenia vznietiť. Pred spustením funkcie samočistenia odstráňte z priestoru na pečenie a príslušenstva väčšie znečistenie.
- Spotrebič sa počas funkcie čistenia zahrieva na veľmi vysokú teplotu aj z vonkajšej strany. Nikdy na držadlo dvierok nevesajte horľavé predmety, napr. kuchynské utierky. Čelnú stranu spotrebiča nechajte voľnú. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Pri čistení sa spotrebič zahrieva. Pri formách na pečenie a plechoch s nepriľnavým povrchom dochádza k ich poškodeniu a uvoľneniu jedovatých plynov. Plech na pečenie a formy s nepriľnavým povrchom nikdy nečistite pomocou čistiacej funkcie. Týmto spôsobom je možné čistiť iba smaltované príslušenstvo.

Nastavenie funkcie samočistenia


Pred nastavením funkcie čistenia sa uistite, že ste sa zoznámili so všetkými údajmi súvisiacimi s prípravou.


Doba čistenia je pri každom stupni čistenia dopredu nastavená a nie je možné ju meniť.


1. Stlačte pole **menu**. Zobrazí sa zoznam režimov.
2. Dotknite sa textového poľa „Čistenie“.
3. Dotknite sa textového poľa „Pyrolýza“.
Na displeji sa stupeň čistenia zobrazí výrazne bielo.
4. Otočným voličom nastavte stupeň čistenia. Spotrebič čas ukončenia vypočíta automaticky.
5. Tlačidlom štart/stop ▷ režim spustíte. Na displeji je možné sledovať plynúci čas čistenia. Linka predhrievania sa pri funkcii čistenia nezobrazí.

Funkcia čistenia sa spustí.

V priebehu funkcie čistenia kuchyňu dobre vetrajte.

Dvierka spotrebiča sa chvíľku po spustení funkcie zablokujú. Na displeji sa zobrazí potvrdzujúca správa a symbol .

Po skončení čistenia zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí doba čistenia 00m 00s. Stlačením tlačidla on/off  spotrebič vypnete.

Dvierka spotrebiča môžete otvoriť po ich odblokovaní, keď prestane symbol  svietiť.


Odloženie času ukončenia


Čas ukončenia môžete posunúť smerom späť. Pred spustením stlačte textové pole „Ukončenie“ a otočným voličom nastavte čas ukončenia na neskôr.

Po spustení spotrebič vyčkáva. Čas ukončenia už nie je možné nastaviť.

Zmena a prerušenie

Po spustení stupeň čistenia už nie je možné zmeniť.

Pokiaľ chcete funkciu čistenia prerušiť, spotrebič stlačením tlačidla on/off  vypnite. Tlačidlom štart/stop ▷ režim už nemôžete prerušiť.

Kým na displeji svieti symbol  blokovania dvierok, nie je možné dvierka spotrebiča otvoriť.

Po ukončení čistenia

Hneď ako priestor na pečenie vychladne, vytrite vytvorený popol z priestoru na pečenie, z príslušenstva a z blízkosti tesnenia dvierok vlhkou handričkou.

Vlhkou handričkou očistite teleskopické výsuvy. Potom všetky teleskopické výsuvy niekoľkokrát vysuňte a znovu zasuňte. Po čistení môžu byť teleskopické výsuvy rôzne zafarbené. To nemá vplyv na funkčnosť spotrebiča.

Upozornenie

- Počas čistenia sa môže vnútorná strana krytu dvierok zafarbiť. Ide o bežný jav a nemá vplyv na funkciu spotrebiča. Zafarbenie je možné odstrániť pomocou čistiaceho prostriedku na nehrdzavejúcu oceľ.
- Hrubé nečistoty môžu na smaltovaných povrchoch zanechať biele škvrny. Ide o zvyšky jedla a škvrny nemajú vplyv na funkčnosť spotrebiča. Podľa potreby je možné škvrny odstrániť kyselinou citrónovou.

Odstránenie vodného kameňa

Abý bol váš spotrebič funkčný, musíte v ňom pravidelne odstraňovať vodný kameň.

Odstránenie vodného kameňa sa robí vo viacerých krokoch. Z hygienických dôvodov sa musí odstránenie vodného kameňa vykonať až do konca, kým budete môcť spotrebič znovu používať. Proces odstránenia vodného kameňa trvá cca 70 – 90 minút.

- Odstránenie vodného kameňa trvá cca 55 – 70 minút, potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Prvý oplach trvá cca 6 – 9 minút, potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.
- Druhý oplach trvá cca 6 – 9 minút, potom vyprázdnite nádržku na vodu a znovu ju naplňte.

Pokiaľ sa odstránenie vodného kameňa preruší (napr. v dôsledku výpadku prúdu alebo vypnutím spotrebiča), po zapnutí spotrebič požaduje dvojitý oplach. Spotrebič zostane po ukončení druhého oplachu zablokovaný pre ďalšiu prevádzku.

Početnosť odstraňovania vodného kameňa závisí od tvrdosti používanej vody. Pokiaľ ste využili režim pary päťkrát alebo menej často, hlásenie na spotrebiči vás upozorní na potrebu vykonať odstránenie vodného kameňa. Počet zostávajúcich režimov sa zobrazí po zapnutí spotrebiča. Vďaka tomuto hláseniu máte čas sa na odstránenie vodného kameňa pripraviť.

Spustenie

Pozor!

- Poškodenie spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte iba nami odporúčané tekuté prostriedky na odstránenie vodného kameňa. Doba pôsobenia počas odstraňovania vodného kameňa je prispôbená týmto prostriedkom. Iné prostriedky na odstránenie vodného kameňa by mohli spotrebič poškodiť. Prostriedok na odstránenie vodného kameňa, obj. č. 311 680.
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: Roztok alebo prostriedok na odstránenie vodného kameňa nepoužívajte na čistenie ovládacieho panelu alebo inej citlivej plochy. Mohlo by dôjsť k ich poškodeniu. Pokiaľ sa prostriedok na tieto plochy dostane, okamžite ho umyte vodou.

Pokiaľ ste pred odstraňovaním vodného kameňa využívali režim pary, spotrebič najprv vypnite, aby sa z parného systému odčerpala zvyšková voda.

1. Roztok na odstránenie vodného kameňa získate zmiešaním 400 ml vody a 200 ml prostriedku na odstránenie vodného kameňa.
2. Stlačte tlačidlo on/off ①.
3. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom na odstránenie vodného kameňa.
4. Nádržku naplnenú roztokom na odstránenie vodného kameňa celkom zasuňte.
5. Zavrite ovládaciu plochu.
6. Stlačte pole **menu**. Na displeji sa zobrazí prehľad režimov.
7. Dotknite sa textového poľa „Čistenie“.
8. Dotknite sa textového poľa „Odstránenie vodného kameňa“. Na displeji sa zobrazí čas čistenia. Dobu čistenia nie je možné zmeniť.
9. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ režim spustíte. Odstránenie vodného kameňa sa spustí. Na displeji je možné sledovať plynúcu dobu čistenia. Po ukončení čistenia zaznie zvukový signál.

Prvý oplach

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
3. Zavrite ovládací panel.
4. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ režim spustíte. Spotrebič spustí oplach. Po ukončení zaznie zvukový signál.

Druhý oplach

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte ju vodou a opäť ju zasuňte.
3. Zavrite ovládací panel.
4. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ režim spustíte. Spotrebič spustí oplach.

Po ukončení zaznie zvukový signál.

Dokončenie čistenia

1. Otvorte ovládací panel.
2. Vyprázdnite a vysušte nádržku na vodu.
3. Stlačením tlačidla on/off ① spotrebič vypnete. Odstránenie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je možné opäť používať.

Sušenie

Po použití spotrebič celkom vysušte, aby v ňom nezostala žiadna vlhkosť.

Spustenie sušenia

Počas sušenia sa priestor na pečenie spotrebiča zahrieva, aby sa vlhkosť vnútri priestoru na pečenie vyparila. Po skončení sušenia otvorte dverka spotrebiča, aby sa para mohla zo spotrebiča dostať von.

Pozor!

Poškodenie smaltu: Pokiaľ je v priestore na pečenie voda, nespúšťajte žiadny režim. Pred spustením vodu z priestoru na pečenie vysušte.

1. Spotrebič nechajte vychladnúť.
2. Väčšie nečistoty z priestoru na pečenie odstráňte a vytrite vlhkosť zo spodnej časti priestoru na pečenie.
3. Podľa potreby stlačením tlačidla on/off ① spotrebič zapnete.
4. Stlačte pole **menu**. Na displeji sa zobrazí prehľad režimov.
5. Dotknite sa textového poľa „Čistenie“.
6. Dotknite sa textového poľa „Sušenie“. Zobrazí sa doba sušenia. Dobu sušenia nie je možné meniť.
7. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ režim spustíte. Sušenie sa spustí a po 10 minútach sa automaticky ukončí.
8. Dverka spotrebiča otvorte a nechajte 1–2 minúty otvorené, aby sa z priestoru na pečenie vzniknutá vlhkosť mohla dostať von.

Sušenie priestoru na pečenie ručne

1. Nechajte spotrebič vychladnúť.
2. Odstráňte nečistoty z priestoru na pečenie.
3. Priestor na pečenie vysušte hubkou.
4. Dverka spotrebiča nechajte otvorené počas 1 hodiny, aby mohol priestor na pečenie celkom vyschnúť.

Závesné rošty

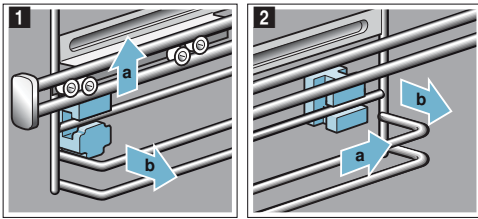
Váš spotrebič zostane dlho pekný a funkčný, pokiaľ ho budete udržiavať v čistote. V nasledujúcej kapitole vám vysvetlíme, akým spôsobom správne závesné rošty vysadiť, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!
Závesné rošty sú po použití veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte závesných roštov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Vysadenie závesných roštov

1. Prednú časť závesných roštov zatlačte hore **a**, a vysadíte ich **b** (Obrázok **1**).
2. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dopredu **a** a vysadíte ich **b** (Obrázok **2**).

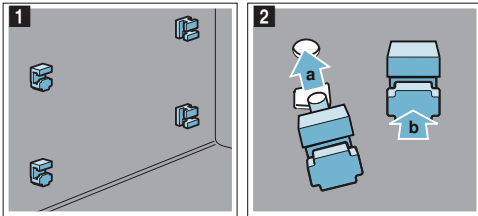


Závesné rošty vyčistíte umývacím roztokom a hubkou.
Na zaschnuté nečistoty použite kefu.

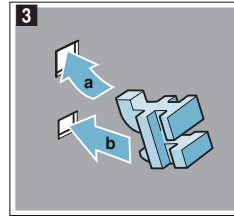
Nasadenie držiakov závesných roštov

Pokiaľ sa držiaky roštov nepodarili správne nasadiť, znovu ich pripojte správnym spôsobom.

1. Predné a zadné držiaky roštov sa líšia (Obrázok **1**).
2. Predné háčiky na držiakoch vložte do horného otvoru **a**, pootočte ich trochu do strany, potom ich zaveste dole a natočte do rovnej polohy **b** (Obrázok **2**).



3. Zadné háčiky držiakov zaveste do horného otvoru **a**, a potom zatlačte do spodného otvoru **b** (Obrázok **3**).

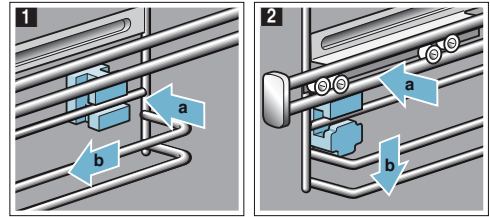


Zavesenie držiakov závesných roštov

Pri zavesení dbajte na to, aby šikmá strana držiakov bola hore

Držiaky roštov sa vešajú doprava alebo doľava. Teleskopické výsuvy sa vysúvajú dopredu.

1. Držiak závesného roštu najskôr zaveste vzadu hore a potom dole **a** a posuňte dopredu **b** (Obrázok **1**).
2. Potom držiak zaveste vpredu **a**, a zatlačte dole **b** (Obrázok **2**).



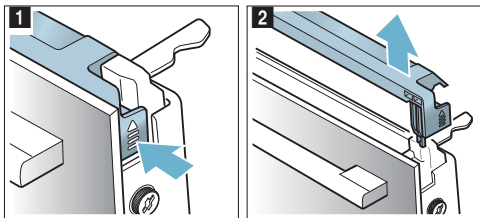
Dvierka spotrebiča

Váš spotrebič zostane dlho pekný a funkčný, pokiaľ ho budete správne udržiavať v čistote. V nasledujúcej kapitole nájdete popis, akým spôsobom vysadiť dvierka spotrebiča, aby ste ich mohli vyčistiť.

Vysadenie a nasadenie dvierok

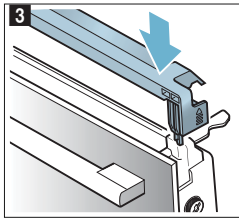
Vložka krytu dvierok spotrebiča z nehrdzavejúcej ocele môže zmeniť farbu.

1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Snímte kryt (Obrázok 2).
Dvierka spotrebiča opatrne zavrite.



Upozornenie: Vložku krytu z nehrdzavejúcej ocele vyčistíte čistiacim prostriedkom na nehrdzavejúcu oceľ. Ostatné časti krytu dvierok očistíte umývacím roztokom a mäkkou handričkou.

4. Dvierka spotrebiča opäť trochu otvorte. Nasadte kryt na dvierka a zatlačte ho, až začujete zacvaknutie (Obrázok 3).



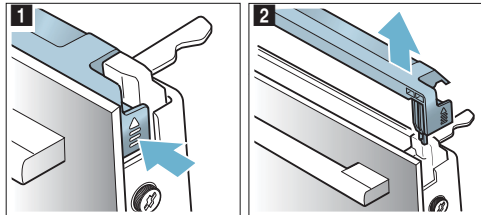
5. Zavrite dvierka spotrebiča.

Vysadenie a nasadenie skla dvierok

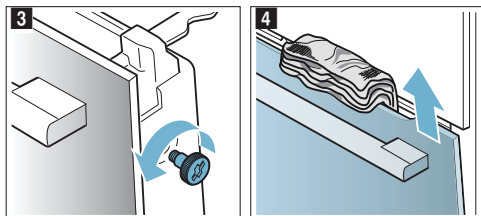
Pre dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

Vysadenie skla dvierok

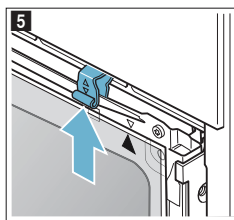
1. Dvierka spotrebiča trochu otvorte.
2. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (Obrázok 1).
3. Snímte kryt (Obrázok 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky na dvierkach spotrebiča vľavo a vpravo (Obrázok 3).
5. Predtým, ako dvierka opäť zavriete, prívrite do nich niekoľkokrát zloženú kuchynskú utierku (Obrázok 4). Vyberte predné sklo smerom hore a položte ho na rovnú plochu držadlom smerom dole.



6. Zatlačte oba držiačky hore na medziskle smerom hore, neskladajte ich (Obrázok 5). Dvierka držte jednou rukou a vysaďte ich.

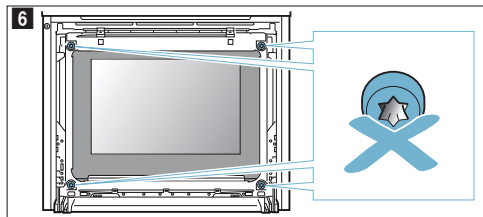


Sklá dvierok vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou.

Varovanie – Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Po odskrutkovaní skrutiek nie je už bezpečnosť spotrebiča garantovaná. Z rúry na pečenie môže unikáť mikrovlnná energia. Skrutky nikdy celkom neodskrutkovávajúte.

Neodskrutkovávajte štyri čierne skrutky (Obrázok 6).



⚠ Varovanie

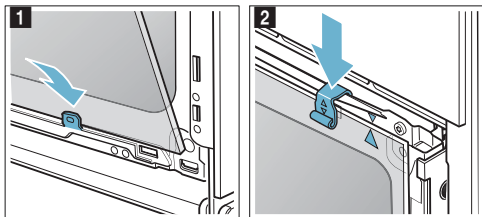
Nebezpečenstvo úrazu!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa pánty dvierok spotrebiča pohybujú a môžu sa medzi ne priškripnúť prsty. Nedotýkajte sa pántov dvierok.

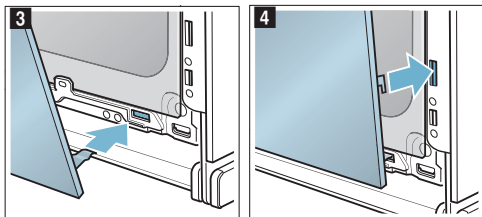
Nasadenie skla dvierok

Pri nasadzovaní vnútorného skla dvierok dbajte na to, aby šípka bola v pravej hornej časti dvierok a súhlasila so šípkou na rúre.

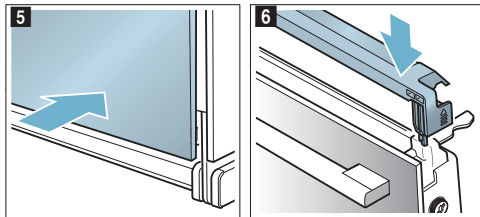
1. Nasadte spodnú časť predného skla do držiaka (Obrázok 1), vrch skla zatlačte na svoje miesto.
2. Oba držiaky zatlačte smerom dole (Obrázok 2).



3. Zasuňte spodnú časť predného skla do držiakov (Obrázok 3).
4. Prednú časť dvierok nasadte, aby oba háčiky boli naproti otvorom (Obrázok 4).



5. Prednú časť dvierok dole pritlačte, kým počuteľne nezaklapne (Obrázok 5).
6. Dvierka spotrebiča zľahka otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
7. Znovu zaskrutkujte obe skrutky na ľavej a pravej strane.
8. Nasadte kryt a pritlačte ho, kým počuteľne nezaklapne (Obrázok 6).



9. Zavrite dvierka spotrebiča.

Pozor!





Priestor na pečenie používajte až po riadnom nasadení sklenených výplní dvierok.

🔍 Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa vyskytne porucha, často ide iba o maličkosť. Skôr, ako zavoláte zákaznický servis, pokúste sa poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Odstránenie drobných závad svojpomocí

Často môžete technické poruchy spotrebiča jednoduchým spôsobom opraviť aj vy. Ak nie je pokrm pripravený podľa vašich predstáv, na konci tohto návodu na použitie nájdete veľké množstvo tipov a pokynov na prípravu rôznych pokrmov. → „*Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu*“ strana 47


Porucha	Možná príčina	Riešenie/Rada
Spotrebič nefunguje.	Chybná poistka. Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku. Skontrolujte, či funguje svetlo v kuchyni, príp. iné spotrebiče.
Na displeji sa zobrazí správa: „Jazyk nemčina“.	Výpadok prúdu.	Znovu nastavte jazyk a čas.
Pokiaľ je spotrebič vypnutý, na displeji sa nezobrazí čas.	Pokiaľ je spotrebič vypnutý, na displeji sa nezobrazí čas.	Zmeňte nastavenie času v základnom nastavení.
Dvierka spotrebiča nie je možné otvoriť.	Je aktivovaná detská poistka.	Detskú poistku deaktivujte stlačením  na cca 4 sekundy. Detskú poistku je možné vypnúť v základnom nastavení.
Dvierka spotrebiča nie je možné otvoriť, na spotrebiči sa zobrazuje symbol  .	Dvierka spotrebiča blokuje funkcia čistenia.	Nechajte priestor na pečenie vychladnúť, až symbol  zhasne.
Spotrebič neheje, na displeji svieti symbol  .	Spotrebič sa nachádza v režime Demo.	Vypnite poistky v poistkovej skrini, a potom za 3 minúty vypnite režim Demo v základnom nastavení.
Otočný volič vypadol.	Otočný volič náhodne vypadol.	Otočný volič je možné vysunúť. Jednoducho ho je možné vrátiť späť do svojho uloženia, zatlačte ho na svoje miesto, až zaklapne a znovu s ním môžete otáčať.
Otočným voličom je možné ťažko otáčať.	Pod otočný volič sa dostali nečistoty.	Otočný volič je možné vysunúť. Jednoducho ho vysuňte von z jeho uloženia alebo ho na okraji zatlačte tak, aby vyskočil a mohli ste ho uchopiť. Otočný volič a jeho uloženie opatrne umyte mokrou handričkou a umývacím roztokom. Mäkkou handričkou utrite. Nepoužívajte ostré alebo drsné prípravky. Nenechávajte odmočiť alebo umývať v umývačke riadu. Otočný volič príliš často nevyberajte, aby jeho uloženie zostalo stabilné.
Home Connect riadne nefunguje.		Choďte na www.home-connect.com
Režim s využitím pary alebo odstránenie vodného kameňa sa nespustí alebo ďalej nepokračuje.	Nádržka na vodu je prázdna. Ovládací panel je otvorený. Režim odstránenia vodného kameňa zablokoval režim s využitím pary. Chybný snímač.	Naplňte nádržku na vodu. Zavrite ovládací panel. Dokončíte odstraňovanie vodného kameňa. Zavolajte zákaznický servis.
Spotrebič vás vyzýva na oplach.	Počas odstraňovania vodného kameňa sa prerušila dodávka elektrického prúdu alebo sa spotrebič vypol.	Znovu spotrebič spustite a vykonajte dvojitý oplach.
Spotrebič vás vyzýva na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa zobrazil čas čistenia.	Tvrdosť vody je nastavená na príliš nízku hodnotu.	Odstáňte vodný kameň. Skontrolujte nastavenú tvrdosť vody a príp. ju upravte.
Tlačidlá blikajú.	Normálny jav v dôsledku skondenзованej vody na ovládacom paneli.	Hneď ako sa skondenovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť.
Výsledný pokrm po pečení s prídavnou parou je príliš suchý alebo príliš vlhký.	Bola zle zvolená intenzita pary.	Zvoľte vyššiu alebo nižšiu intenzitu pary.

Zobrazí sa hlásenie „Naplníte nádržku na vodu“, napriek tomu, že v nádržke voda je.	Ovládací panel je otvorený.	Zavrite ovládací panel.
	Nádržka na vodu nezacvakla.	Zacvaknite nádržku na vodu. → „Para“ strana 21
	Chybný snímač.	Zavolajte zákaznícky servis.
	Nádržka na vodu spadla. V dôsledku pádu sa časti vnútri nádržky na vodu uvoľnili, nádržka netesní.	Objednajte si novú nádržku na vodu.
Ovládací panel na vybratie nádržky nie je možné otvoriť.	Zástrčka nie je zapojená.	Pripojte spotrebič k sieti.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
	Chybná poistka.	Skontrolujte, či je poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Senzor poľa ☹ je poškodený.	Zavolajte zákaznícky servis. Podľa potreby vyprázdňte nádržku na vodu: dvierka spotrebiča otvorte, vpravo a vľavo panel dole uchopte a vytiahnite ho.
Pri pečení sa ozýva bublavý zvuk.	Vodná para spôsobuje pri mrazených potravinách studený/teplý efekt.	Ide o bežný jav.
Spotrebič sa nespustí a na displeji sa zobrazí hlásenie „Priestor na pečenie príliš horúci“	Pre zvolený režim je priestor na pečenie príliš horúci.	Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a znovu režim spustite.

Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať a poškodený napájací kábel smie vymeniť iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Chybné hlásenia na displeji

Pokiaľ sa na displeji zobrazí hlásenie začínajúce písmenom „D“ alebo „E“, napr. D0111 alebo E0111, spotrebič stlačením tlačidla on/off  vypnite a znovu zapnite.

Ak ide o jednorázovú poruchu, hlásenie zmizne. Pokiaľ sa chybné hlásenie zobrazí znovu, zavolajte zákaznícky servis a oznámte mu presné znenie chybného hlásenia.

Maximálna doba úpravy


Váš spotrebič prevádzku automaticky ukončí, pokiaľ dobu úpravy nenastavíte a pokiaľ po dlhšiu dobu nedošlo k žiadnej zmene nastavenia.

Maximálna možná dĺžka úpravy závisí od nastavenia zvoleného režimu.

Maximálna doba úpravy sa dosiahla

Na displeji sa zobrazí hlásenie, že prevádzka bude automaticky ukončená. Potom sa prevádzka preruší.

Aby ste v danom režime mohli ďalej pokračovať, stlačte akékoľvek pole na displeji alebo pootočte otočným voličom.

Pokiaľ spotrebič nepoužívate, vypnite ho stlačením tlačidla on/off .

Tip: Aby nedošlo k automatickému vypnutiu spotrebiča, napr. pri veľmi dlhej dobe úpravy pokrmu, nastavte dobu úpravy. Spotrebič bude hriať, kým tato doba neuplynie.

Osvetlenie v priestore na pečenie

Priestor na pečenie vášho spotrebiča je osvetlený jednou žiarovkou alebo niekoľkými LED žiarovkami s dlhou životnosťou.

Pokiaľ by bola LED žiarovka alebo sklenený kryt napriek tomu chybný, zavolajte zákaznícky servis. Odstrániť kryt žiarovky je zakázané.

Zákaznícky servis

Pokiaľ potrebujete opraviť váš spotrebič, náš zákaznícky servis je vám vždy k dispozícii. Najprv sa vždy pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným návštevám servisných technikov.

E-Nr. a FD

Pokiaľ náš zákaznícky servis budete kontaktovať telefonicky, vždy uveďte úplné označenie produktu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD), aby sme vám mohli poskytnúť kvalifikovanú pomoc. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča. Pokiaľ váš spotrebič disponuje funkciou pary, typový štítok nájdete na pravej strane za ovládacím panelom.



Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať tu:

E-Nr.

FD.

Zákaznícky servis

Upozorňujeme vás, že návšteva servisného technika z dôvodu chybné obsluhy nie je bezplatná, napriek tomu, že je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte kompetentnosti výrobcu a môžete si byť istí, že oprava vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely, bude vykonaná odborne.

Pokrmy

V režime „Pokrmy“ môžete pripravovať rôzne druhy pokrmov. Spotrebič vyberie optimálne nastavenie na prípravu vami zvoleného pokrmu.

Aby ste dosiahli dobrý výsledok, nesmie byť priestor na pečenie pre zvolený pokrm príliš horúci. Pokiaľ by sa tak stalo, na displeji sa zobrazí upozornenie. Priestor na pečenie nechajte vychladnúť a spustíte spotrebič znovu.

Upozornenia pre nastavenia

- Výsledok úpravy pokrmu závisí od kvality potraviny a veľkosti a typu použitej nádoby. Pre optimálny výsledok používajte iba neškodné potraviny a chladené mäso. Hlboko zmrazené potraviny používajte iba priamo z mrazničky.
- Pri niektorých pokrmoch spotrebič navrhne teplotu, druh ohrevu a dobu úpravy. Teplotu a dobu úpravy môžete zmeniť podľa vlastných potrieb.
- Pri niektorých pokrmoch je nutné zadať ich hmotnosť. Vždy uveďte celkovú hmotnosť, pokiaľ spotrebič nevyžaduje inak. V týchto prípadoch nastaví spotrebič čas a teplotu za vás. Nastaviť hmotnosť mimo možného rozsahu hmotnosti nie je možné.
- Pri pečení pokrmov, pri ktorých spotrebič sám nastaví vhodnú teplotu, môže teplota dosahovať až 300 °C. Dbajte na to, aby ste použili ohňovzdorný riad.
- Pri úprave pokrmov vám spotrebič poskytne príslušné rady, napr. týkajúce sa použitej nádoby, úrovne vsunutia plechu alebo doplnenia tekutiny pri úprave mäsa. Pri niektorých pokrmoch je počas úpravy nutné pokrm zamiešať alebo otočiť. Táto informácia sa na displeji zobrazí ihneď po spustení. Neskôr vás zvukový signál upozorní na premiešanie pokrmu.
- Pokyny na použitie vhodného riadu a tipy a triky na úpravu pokrmov nájdete na konci tohto návodu na použitie. → „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“ strana 47

Mikrovlnný ohrev

Pri úprave niektorých pokrmov spotrebič automaticky spustí mikrovlnný ohrev. Mikrovlnný ohrev znižuje dobu úpravy takmer o polovicu. Spotrebič vás upozorní na to, aký vhodný riad zvolíte. V kapitole Mikrovlnný ohrev nájdete informácie o vhodnom riade. → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25

Para

Pri niektorých pokrmoch sa automaticky aktivuje para. Všeobecné informácie k režimu pary nájdete v príslušnej kapitole → „Para“ strana 21.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von unikať horúca para. Para nemusí byť viditeľná, závisí od teploty. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Udržujte deti mimo dosahu spotrebiča.

Teplotná sonda

Pri niektorých pokrmoch môžete použiť teplotnú sondu. Hneď ako ste teplotnú sondu vložili do spotrebiča, ponúka sa vám k dispozícii úprava iba tých pokrmov, ktoré sú na použitie teplotnej sondy vhodné. Teplotu priestoru na pečenie a teplotu vnútri pokrmu môžete zmeniť.

→ „Teplotná sonda“ strana 27

Voľba pokrmu

Pokrmy sa delia podľa jednotnej štruktúry na:

- Kategória
- Druhy potravín
- Pokrm

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené kategórie a príslušné potraviny. Pri potravine nájdete jeden alebo viac pokrmov.

Kategória	Pokrmy
Chlieb, múčniky, pizza	Múčniky
	Cukrovinky
	Koláče
	Chlieb
	Žemle
Náky, soufflé	Pikantné koláče, pizza, quiche
	Náky, pikantný, čerstvé, varené ingrediencie
	Lasagne, čerstvé
	Gratinované zemiaky, surové ingrediencie, výška max. 4 cm
	Náky, sladký, čerstvý
Hlboko zmrazené potraviny	Soufflé v jednotlivých formičkách
	Pizza
	Náky
	Pokrmy zo zemiakov
Hydina	Hydina, Ryby
	Zelenina
	Kurča
	Kačica, Hus
	Morka

Kategória	Pokrmy
Mäso	Bravčové mäso
	Hovädzie mäso
	Telacie mäso
	Jahňacie mäso
	Divočina
	Pokrmy z mäsa
Ryby	Ryby
	Rybie filety
Zelenina	Zapečený pokrm so zeleninou
	Gratinovaná zelenina
	Pečené zemiaky, rozpolené
	Pečené zemiaky, celé
Regeneračný ohrev, zapekanie	Zelenina
	Menu
	Pečivo
Rozmrazovanie	Prílohy
	Chlieb, žemle
	Múčniky
	Mäso, Hydina
	Ryby

Senzor pečenia

Váš spotrebič disponuje senzorom pečenia. Senzor sa automaticky spustí, pokiaľ vyberiete pokrm z nasledujúcej kategórie:

Kategória	Druhy potravín	Pokrmy
Múčniky, chlieb, pizza	Múčniky	Múčnik na plechu na pečenie
		Múčniky v pekáči
		Bublanina
	Múčniky, koláče	Múčniky z lístkového cesta
		Muffiny
Pikantné pečivo, pizza, quiche	Koláče z kysnutého cesta	Koláče z kysnutého cesta
		Pikantné pečivo, quiche
		Pizza
		Francúzsky koláč

Spotrebič prevezme všetko riadenie a automaticky reguluje priebeh pečenia, ďalšie nastavenia nie je potrebné vykonávať.

Hneď ako je pokrm hotový, spotrebič sa sám vypne a zaznie zvukový signál. Doba úpravy približne súhlasí s dobou uvedenou v recepte a nezobrazí sa. Senzor na pečenie je možné spustiť až po vychladnutí priestoru na pečenie.

Pri ďalšej kategórii múčnika sa senzor pečenia nespustí. Spotrebič vám ponúkne už vyskúšané nastavenie a vy máte možnosť nastavenie meniť.

Vhodné sú formy na pečenie z kovu tmavej farby. Nepoužívajte silikónové príslušenstvo. Senzor pečenia sa môže poškodiť.

Senzor pečenia je aktívny, kým je na displeji zobrazené hlásenie „Neotvárajte dverka“. Neotvárajte dverka spotrebiča, nastavenie by bolo prerušené. Spotrebič ponúkne pokrm dopieť. Spotrebič ďalej ohrieva a vy môžete zmeniť odporúčanú dobu úpravy. Na priebeh pečenia musíte dozerat'.

Nastavenie pokrmu

Systém vás až do konca navedie k celému nastaveniu zvoleného pokrmu.

Na postúpenie do ďalšieho kroku používajte otočný volič.

1. Stlačte pole **menu**.
Na displeji sa zobrazí prehľad režimov.
 2. Stlačte textové pole „Pokrmy“.
Na displeji sa zobrazí kategória.
 3. Stlačte požadovanú kategóriu. Zobrazia sa príslušné druhy pokrmov v danej kategórii.
 4. Stlačte požadovaný druh pokrmu.
Zobrazia sa jednotlivé pokrmy.
 5. Stlačte požadovaný pokrm.
Na displeji sa zobrazí nastavenie na úpravu daného pokrmu. Nastavenia pri mnohých pokrmoch si môžete podľa predstáv zmeniť. Pri niektorých pokrmoch musíte nastaviť hmotnosť potravín.
- Tip:** Stlačením textového poľa „Tip“ sa zobrazí informácia o vhodnom riade a úrovni vkladania do priestoru na pečenie.
6. Stlačením tlačidla štart/stop ▷ režim spustíte.
Na displeji je možné sledovať plynúcu dobu úpravy.

Spotrebič začne hriať.

Po uplynutí doby úpravy sa ozve zvukový signál. Spotrebič prestane hriať.

Pokiaľ je pokrm hotový, vypnete spotrebič stlačením tlačidla on/off ⓪.

Po ukončení doby pečenia

Pokiaľ nie ste s výsledkom pečenia spokojní, pri niektorých pokrmoch je možné po ukončení doby úpravy pokrm dopieť.

Na displeji sa zobrazí otázka, či si prajete pokrm dopieť. Pokiaľ si zvolíte túto možnosť, stlačte textové pole „Dopieť“. Na displeji sa zobrazí odporúčaná doba na dokončenie úpravy pokrmu, dobu však môžete zmeniť. Tlačidlom štart/stop ▷ režim spustíte.

Upozornenie: Dopekanie môžete podľa prania používať aj niekoľkokrát za sebou.

Pokiaľ ste s výsledkom pečenia spokojní, stlačte textové pole „Ukončené“.

Stlačením tlačidla on/off ⓪ spotrebič vypnete.

Posunutie ukončenia doby úpravy pokrmu

Pri niektorých pokrmoch môžete nastaviť dobu ukončenia úpravy pokrmu. Pred spustením stlačte textové pole „Ukončenie“ a otočným voličom posuňte dobu na neskôr.

Po spustení spotrebič vyčkáva. Dobu ukončenia už nie je možné zmeniť.

Zmena a prerušenie

Po spustení nie je možné už nastavenie zmeniť.

Ak chcete režim prerušiť, spotrebič vypnete stlačením tlačidla on/off ⓪. Tlačidlom štart/stop ▷ znovu režim vypnete.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich úpravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a aká teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie týkajúce sa vhodného príslušenstva na použitie. Dozviete sa tiež, do akej úrovne pokrmy v priestore na pečenie zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa vhodného riadu a spôsobov úpravy pokrmov.

Upozornenie: Pri úprave pokrmov sa v priestore na pečenie môže hromadiť para. Váš spotrebič je energeticky úsporný a počas prevádzky odvádza von len malé množstvo tepla. Na základe veľkých teplotných rozdielov sa môže hromadiť medzi vnútorným priestorom rúry a jej vonkajšími časťami (na dvierkach, ovládacím paneli alebo susediacom nábytku) zrazená voda. Ide o celkom bežný a fyzikálne doložený jav. Množstvo skondenzovanej vody môžete zmierniť predhrievaním rúry alebo pomalým otváraním dvierok. V režime pridanej pary je nutné, aby sa v priestore na pečenie tvorilo veľké množstvo pary. Po vychladnutí priestor na pečenie vytrite handričkou do sucha.

Nepoužívajte silikónové formy

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame použiť tmavé kovové formy na pečenie.

Pozor!

Nepoužívajte silikónové formy na pečenie, prípadne príslušenstvo alebo fólie s obsahom silikónov. Senzor pečenia by sa mohol poškodiť. Výnimka: Môžete použiť teplotnú sondu, pokiaľ je pripálená.

Koláče a cukrovinky

Váš spotrebič ponúka množstvo režimov na prípravu múčnikov a cukrovínok. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v kapitole týkajúcej sa kysnutia cesta.

Používajte iba originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s mikrokombi

Pokiaľ pečenie kombinujete s mikrovlnným ohrevom, dobu úpravy tým významne skráťte.

Na mikrovlnný ohrev používajte vhodný tepelne odolný riad. Dbajte na pokyny týkajúce sa mikrovlnného ohrevu a voľby vhodného riadu uvedené v kapitole → „*Mikrovlnný ohrev*“ strana 25.

V kombinovanom režime môžete používať bežné kovové formy na pečenie. Pokiaľ medzi formou na pečenie a roštom vznikajú iskry, skontrolujte, či je vonkajšia časť formy čistá. Zmeňte polohu formy na rošte. Pokiaľ to nepomôže, pokračujte v pečení bez mikrokombi. Doba pečenia bude dlhšia.

Pokiaľ používate formy z umelej hmoty, keramiky alebo zo skla, doba úpravy uvedená v tabuľke nastavenia sa skráti. Múčnik sa zo spodnej strany peče menej intenzívne.

Pri kombinovanom režime je možné použiť iba jednu úroveň vkladania pokrmu do priestoru na pečenie.

Pečenie s prídavnou parou

Niektoré pečivo (napr. z kysnutého cesta) pri použití prídavnej pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridanou parou je možné iba na jednej úrovni.

Niektoré pokrmy je nutné piecť vo viacerých krokoch. Tie sú uvedené v tabuľke.

Úroveň vkladania pokrmu do priestoru na pečenie

Použite nasledujúce úrovne vkladania:

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- vysoké múčniky: úroveň 2
- nízke múčniky: úroveň 3

Pokiaľ používate druh ohrevu 4D horúci vzduch, potom si môžete zvoliť úroveň 1, 2, 3 alebo 4.

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených do priestoru na pečenie súčasne, nemusí byť hotové v rovnakom okamihu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálny plech: úroveň 3
plech na pečenie: úroveň 1
- formy na rošte
prvý rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na troch úrovniach:

- plech na pečenie: úroveň 5
univerzálny plech: úroveň 3
plech na pečenie: úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
prvý rošt: úroveň 5
druhý rošt: úroveň 3
tretí rošt: úroveň 2
štvrtý rošt: úroveň 1

Prípravou viacerých pokrmov súčasne môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošť

Rošť s nápisom „Microwave“ zasuňte dovnútra smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole. Nádoby a formy vždy ukladajte na rošť.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na šťavnaté múčniky používajte univerzálny plech, aby nedošlo k znečisteniu priestoru na pečenie pretekajúcou ovocnou šťavou.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Biele plechové formy, keramické a sklenené formy predlžujú dobu pečenia a pokrm nehnedne rovnomerne. Pokiaľ také formy na pečenie používate a zvolíte druh ohrevu horný/dolný ohrev, vložte formu na úroveň 1.

Pri pečení s prídavnou parou musia byť formy na pečenie tepelne odolné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenie

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôzneho pečiva. Teplota a doba úpravy sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Najprv začnite s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte o niečo vyššiu teplotu.

Upozornenie: Dobu úpravy nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty. Múčniky alebo cukrovinky by boli hotové iba na povrchu, vnútri by neboli prepečené.





Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu, ktorý je v tabuľke uvedený. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.









Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tým optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň Pizza
-  Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke vyznačené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Múčniky vo forme							
Trený múčnik, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá forma	2		150-170	-	-	50-70
Trený múčnik, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá forma	2		160-180	90	-	30-40
Trený múčnik, jednoduchý	Forma v tvare venca/hranatá forma	2		150-160	-	1	50-70
Trený múčnik, jednoduchý, na 2 úrovniach	Forma v tvare venca/hranatá forma	3+1		140-150	-	-	60-80
Trený múčnik, jemný	Forma v tvare venca/hranatá forma	2		150-170	-	-	60-80
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Tortová, bábovková forma	2		160-180	-	-	40-60
Ovocný koláč z treného cesta, jemný	Tortová, bábovková forma	2		160-180	90	-	35-45
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	3		160-180	-	-	20-30
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-160	-	1	25-35

* predhrejte

** predhrejte 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Tortová forma, Ø 26 cm	2	☒	150-170	-	-	65-85
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Tortová forma, Ø 26 cm	2	☒	160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	3	☐	190-210	-	-	50-60
Francúzsky koláč	Okrúhla koláčová forma, čierna	1	☐	220-240	-	-	25-35
Francúzsky koláč	Okrúhla koláčová forma, čierna	3	☒	200-220	-	1	30-40
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2	☐	150-170	-	-	50-70
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2	☒	150-160	-	1	60-70
Kysnutý koláč v tortovej forme	Tortová forma, Ø 28 cm	2	☐	160-170	-	-	20-30
Kysnutý koláč v tortovej forme	Tortová forma, Ø 28 cm	2	☒	150-160	-	2	25-35
Píškotový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2	☐	150-170*	-	-	20-30
Píškotový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2	☒	150-160	-	1	20-35
Píškotová torta, 3 vajcia	Tortová forma, Ø 26 cm	2	☒	160-170*	-	-	25-35
Píškotová torta, 3 vajcia	Tortová forma, Ø 26 cm	2	☒	150-160	-	1	10
						-	20-30
Píškotová torta, 6 vajec	Tortová forma, Ø 28 cm	2	☒	150-170*	-	-	30-50
Píškotová torta, 6 vajec	Tortová forma, Ø 28 cm	2	☒	150-160	-	1	10
						-	25-35
Múčniky na plech							
Trený múčnik s náplňou	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	-	20-40
Trený múčnik s náplňou	Plech na pečenie	3	☒	160-170	-	1	30-40
Trený múčnik, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	-	-	30-50
Múčnik z krehkého cesta so suchou náplňou	Plech na pečenie	3	☐	180-200	-	-	25-30
Múčnik z krehkého cesta so suchou náplňou, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	160-170	-	-	35-45
Múčnik z krehkého cesta so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3	☐	160-180	-	-	55-75
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	3	☐	200-210	-	-	50-60
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Univerzálny plech	3	☐	160-180*	-	-	15-25
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3	☒	150-160	-	1	20-30
Kysnutý koláč so suchou náplňou, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	-	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatou náplňou	Univerzálny plech	3	☐	180-200	-	-	30-40
Kysnutý koláč so šťavnatou náplňou, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	-	45-60
Kysnutá bábovka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2	☐	160-170	-	-	25-35
Kysnutá bábovka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	2	☒	150-160	-	3	30-40
Píškotová roláda	Plech na pečenie	3	☐	180-190*	-	-	15-20
Píškotová roláda	Plech na pečenie	3	☒	180-200*	-	1	10-15

* predhrejte

** predhrejte 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/Riadi	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Vianočná štóla z 500 g múky	Plech na pečenie	2	☐	150-170	-	-	45-60
Vianočná štóla z 500 g múky	Univerzálny plech	3	☒	140-150	-	2	80-90
Závin, sladký	Univerzálny plech	2	☒	170-180	-	-	50-60
Závin, sladký	Univerzálny plech	3	☒	180-190	-	2	50-60
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3	☒	200-220	-	-	35-45
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3	☒	180-200	-	1	35-45
Závin, zmrazený	Univerzálny plech	3	☒	200-220	90	-	20-25

Drobné pečivo










Čajové pečivo	Plech na pečenie	3	☐	160**	-	-	20-30
Čajové pečivo	Plech na pečenie	3	☒	150**	-	-	25-35
Čajové pečivo, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	150**	-	-	25-35
Čajové pečivo, na 3 úrovniach	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	140**	-	-	35-45
Muffiny	Plech na muffiny	3	☐	170-190	-	-	15-20
Muffiny	Plech na muffiny	3	☒	150-160	-	1	25-35
Muffiny, na 2 úrovniach	Plech na muffiny	3+1	☒	160-180*	-	-	15-30
Cukrovinky z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3	☐	160-180	-	-	25-40
Cukrovinky z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3	☒	160-180	-	2	25-35
Cukrovinky z kysnutého cesta, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	150-170	-	-	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	☒	170-190*	-	-	20-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3	☒	200-220*	-	1	15-25
Pečivo z lístkového cesta, na 2 úrovniach	Univerzálny + plech na pečenie	3+1	☒	170-190*	-	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, na 3 úrovniach	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1	☒	170-190*	-	-	20-45
Pečivo z lístkového cesta, ploché, na 4 úrovniach	4 rošty	5+3+2+1	☒	180-200*	-	-	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	☐	200-220	-	-	30-40
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3	☒	200-220*	-	1	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	190-210	-	-	35-45
Pečivo z plúndrového cesta	Plech na pečenie	3	☒	160-180	-	-	20-30
Pečivo z plúndrového cesta	Plech na pečenie	3	☒	160-180	-	1	25-35

Cukrovinky

Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150**	-	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☒	140-150**	-	-	25-40
Striekané pečivo, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☒	140-150**	-	-	30-40

* predhrejte

** predhrejte 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Striekané pečivo, na 3 úrovniach	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	-	-	15-30
Cukrovinky, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		140-160	-	-	15-30
Cukrovinky, na 3 úrovniach	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Pusinky	Plech na pečenie	3		80-90*	-	-	120-150
Pusinky, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		80-90*	-	-	120-180
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	-	-	20-40
Makrónky, na 2 úrovniach	Univerzálny + plech na pečenie	3+1		90-110	-	-	25-45
Makrónky, na 3 úrovniach	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		90-110	-	-	30-45

* predhrejte

** predhrejte 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Tipy na pečenie

Chceli by ste zistiť, či je múčnik prepečený.	Zapichnete drevenú špajľu do miesta, kde je koláč najvyšší. Pokiaľ sa cesto na špajľu nenalepí, je koláč hotový.
Múčnik nevyrástol do výšky.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte teplotu o 10 °C nižšie a predĺžte dobu pečenia. Použite suroviny podľa receptu a držte sa pokynov na prípravu.
Múčnik uprostred narástol, ale na okrajoch nie.	Tukom vymažte iba dno formy na pečenie. Po upečení koláč opatrne uvoľnite s nožom a vyberte.
Ovocná šťava z koláča preteká.	Nabudúce použite univerzálny plech.
Cukrovinky sa pri pečení zlepujú.	Medzi jednotlivými kúsками dodržujte rozstupy cca 2 cm. Pečivo bude mať dostatok miesta na nakysnutie a prepečie sa zo všetkých strán.
Múčnik je vysušený.	Nastavte teplotu o 10 °C nižšiu a skráťte dobu pečenia.
Múčnik je príliš svetlý.	Pokiaľ ste použili správnu úroveň vkladania a správne príslušenstvo, neostáva iné ako zvýšiť teplotu alebo predĺžiť dobu pečenia.
Múčnik je zhora príliš svetlý, ale zospodu príliš tmavý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň vyššie.
Múčnik je zhora príliš tmavý, zospodu príliš svetlý.	Nabudúce vložte príslušenstvo o úroveň nižšie. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia.
Múčnik pečený v srncóm chrbte alebo v podlhovastej forme je vzadu príliš tmavý.	Formu nekladajte príliš blízko k zadnej stene rúry, ale doprostred priestoru na pečenie.
Múčnik je celkovo príliš tmavý.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a podľa potreby predĺžte dobu pečenia.
Pečivo sa upieklo nerovnomerne.	Papier na pečenie presahujúci formu môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu, preto dbajte na to, aby mal papier na pečenie správnu veľkosť. Dbajte na to, aby forma nebola v bezprostrednej blízkosti zadnej časti priestoru na pečenie. Drobné pečivo by malo mať rovnakú veľkosť.
Pečivo sa pieklo na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach vždy používajte druh ohrevu Horúci vzduch. Pečenie viacerých plechov súčasne nezaručuje, že budú všetky plechy s pečivom hotové v rovnakom okamihu.
Múčnik vyzerá upečený, ale vnútri ešte nie je prepečený.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšiu dobu, podľa potreby pridajte menej tekutiny. Pri múčnikoch so šťavnatou náplňou predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou. Až potom pridajte hornú šťavnatú vrstvu.
Múčnik nie je možné vyklopiť.	Po upečení nechajte koláč 5 až 10 minút vychladnúť. Pokiaľ ani potom ho nie je možné z formy vyklopiť, opatrne ho uvoľnite pomocou noža. Otočte formu znovu dnom hore a niekoľkokrát ju utrite vlhkou studenou utierkou. Pri ďalšom použití formu vytrite tukom a vysypte strúhankou.

Chlieb a žemle

Váš spotrebič disponuje mnohými druhmi ohrevov na pečenie chleba a žemlí. V tabuľke nastavení nájdete optimálne hodnoty nastavenia na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v kapitole, ktorá sa zaoberá kysnutím cesta.

Používajte výhradne originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s pridanou parou

Chlieb a žemle pri použití prídavnej pary získajú chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s pridanou parou je možné iba na jednej úrovni.

Úroveň vkladania

Použite nasledujúce úrovne pre vkladanie:

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne vkladania:

- vysoké múčniky: úroveň 2
- nízke múčniky: úroveň 3

Pokiaľ používate druh ohrevu 4D horúci vzduch, potom si môžete zvoliť úrovne 1, 2, 3 alebo 4.

Pečenie na dvoch úrovniach

Použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených do priestoru na pečenie súčasne, nemusi byť hotové v rovnakom okamihu.

- univerzálny plech: úroveň 3
plech na pečenie: úroveň 1
- formy na rošte
prvý rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Prípravou viacerých pokrmov súčasne môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt Rošt s nápisom „Microwave“ zasuňte dovnútra smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole.

Nádoby a formy vždy ukladajte na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy. Biele plechové formy, keramické a sklenené formy predlžujú dobu pečenia a pokrm nehodne rovnomerne. Pokiaľ také formy na pečenie používate a zvolíte druh ohrevu horný/dolný ohrev, vložte formu na úroveň 1.

Pri pečení s prídavnou parou musia byť formy na pečenie tepelne odolné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte hlboko zmrazené potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad z potravín odstráňte.

Hlboko zmrazené potraviny sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenie

V tabuľke nájdete na pečenie rôzneho chleba a žemlí optimálny druh ohrevu. Teplota a doba úpravy sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Najprv začnite s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte o niečo vyššiu teplotu.

Upozornenie: Dobu úpravy nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty. Múčniky alebo cukrovinky by boli hotové iba na povrchu, vnútri by neboli prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skráti o niekoľko minút.

Pri niektorých pokrmoch je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu, ktorý je v tabuľke uvedený.






Dodatčné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tým optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Pozor!


















Nikdy do horúceho priestoru na pečenie nelejte vodu a nevkładajte na dno priestoru na pečenie nádobu s vodou. Smaltový povrch sa kvôli zmene teploty môže poškodiť.

Použité druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril
-  Stupeň Pizza

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Chlieb						
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Biely chlieb, 750 g	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Miešaný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Miešaný chlieb, 1,5 kg	Univerzálny plech alebo hranatá forma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Žitný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Žitný chlieb, 1 kg	Univerzálny plech	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		250-270	-	20-25
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		220-230	3	20-30
Žemle						
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálny plech	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálny plech	3		200-220	2	10-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190*	-	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		150-170	3	25-35
Žemle sladké, čerstvé, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150-170*	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	-	20-30
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		200-220	2	20-30
Bagety predpečené, mrazené	Univerzálny plech	3		180-200	-	20-30
Bagety predpečené, mrazené	Plech na pečenie	3		200-220	1	10-20
Žemle, bagety, regeneračný ohrev	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Žemle, mrazené						
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Univerzálny plech	3		180-200	-	10-15
Žemle alebo bagety na dopekánie, predpečené	Plech na pečenie	3		180-200	1	15-25
Cukrárske pečivo, surové cesto	Univerzálny plech	3		180-200	-	20-25
Cukrárske pečivo, surové cesto	Plech na pečenie	3		210-230	1	18-25
Croissant, surové cesto	Univerzálny plech	3		170-190	-	30-35
Croissant, surové cesto	Plech na pečenie	3		180-200	1	20-25
Žemle, bagety, regeneračný ohrev	Rošt	2		160-170	-	10-20
Hrianky						
Zapečené hrianky, 4 kusy	Rošt	3		190-210	-	10-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	Rošt	3		230-250	-	10-15
Zapečené hrianky, (nepredhriavajte)	Rošt	5		3	-	3-5

* predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Váš spotrebič disponuje mnohými druhmi ohrevov na pečenie pizze a pikantných koláčov. V tabuľke nastavení nájdete optimálne hodnoty nastavenia na úpravu mnohých pokrmov.

Dbajte na pokyny výrobcu v kapitole, ktorá sa zaoberá kysnutím cesta.

Používajte výhradne originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pečenie s mikrokombi

Pokiaľ pečenie kombinujete s mikrovlnným ohrevom, dobu úpravy tým významne skráťte.

V kombinovanom režime môžete používať bežné kovové formy na pečenie. Pokiaľ medzi formou na pečenie a roštom vznikajú iskry, skontrolujte, či je vonkajšia časť formy čistá. Zmeňte polohu formy na rošte. Pokiaľ to nepomôže, pokračujte v pečeni bez mikrokombi. Doba pečenia bude dlhšia.

Pokiaľ používate formy z umelej hmoty, keramiky alebo zo skla, doba úpravy uvedená v tabuľke nastavenia sa skráti. Múčnik sa zo spodnej strany pečie menej intenzívne.

Pri kombinovanom režime s mikrokombi je možné použiť iba jednu úroveň vkladania pokrmu do priestoru na pečenie.

Pečenie s prídavnou parou

Niektoré pečivo (napr. z kysnutého cesta) pri použití prídavnej pary získa chrumkavú kôrku a lesklý povrch. Pečivo sa menej vysuší.

Pečenie s prídavnou parou je možné iba na jednej úrovni.

Úroveň vkladania

Použite uvedené úrovne vkladania:

Pečenie na jednej úrovni

Pri pečeni na jednej úrovni používajte nasledujúce úrovne:

- vysoké múčniky: úroveň 2
- nízke múčniky: úroveň 3

Pokiaľ používate druh ohrevu 4D horúci vzduch, môžete zvoliť úroveň 1, 2, 3 alebo 4.

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených do priestoru na pečenie súčasne, nemusí byť hotové v rovnakom okamihu.

Pečenie na dvoch úrovniach:

- univerzálny plech: úroveň 3
- plech na pečenie: úroveň 1.
- formy na rošte

prvý rošt: úroveň 3
druhý rošt: úroveň 1

Pečenie na štyroch úrovniach:

- 4 rošty s papierom na pečenie
- prvý rošt: úroveň 5
- druhý rošt: úroveň 3
- tretí rošt: úroveň 2
- štvrtý rošt: úroveň 1

Prípravou viacerých pokrmov súčasne môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba alebo nad seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt s nápisom „Microwave“ zasuňte dovnútra smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole. Nádoby a formy vždy ukladajte na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Na pizzu bohato obloženú ingredienciami použite univerzálny plech.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Biele plechové formy, keramické a sklenené formy predlžujú dobu pečenia a pokrm nehnedne rovnomerne. Pokiaľ také formy na pečenie používate a zvolíte druh ohrevu horný/dolný ohrev, vložte formu na úroveň 1.

Pri pečeni s prídavnou parou musia byť formy na pečenie tepelne odolné a odolné proti pare.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Hlboko zmrazené potraviny

Nepoužívajte hlboko zmrazené potraviny s hrubou vrstvou ľadu. Najprv ľad z potravín odstráňte.

Hlboko zmrazené potraviny sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zafarbenie zostane i po upečení.

Odporúčané nastavenie

V tabuľke nájdete na pečenie rôzneho chleba a zemiľ optimálny druh ohrevu. Teplota a doba úpravy sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Najprv začnite s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby najbližšie nastavte o niečo vyššiu teplotu.

Upozornenie: Dobu úpravy nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty. Pokrm by bol hotový iba na povrchu, vnútri by nebol prepečený.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejete, uvedené časy pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.





Pri niektorých pokrmoch je predhrievanie nutnosťou a je uvedené v tabuľke. Pokrm a príslušenstvo vložte do priestoru na pečenie až po predhriatí.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu, ktorý je v tabuľke uvedený.

Dodatčné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.






Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tým optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použité druhy ohrevov:












-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň Pizza
-  Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené číslami:


- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Pizza							
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	3		200-220	-	-	25-35
Pizza, čerstvá, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza čerstvá, tenké cesto	Plech na pizzu	2		250-270	-	-	20-25
Pizza čerstvá, tenké cesto	Plech na pizzu	2		220-230	-	-	20-30
Pizza, chladená	Rošt	3		190-210	-	-	10-15

Pizza, mrazená

Pizza, tenké cesto, 1 kus	Rošt	3		190-210	-	-	15-20
Pizza, tenké cesto, 1 kus	Univerzálny plech	2		210-230	90	-	10-20
Pizza, tenké cesto, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, hrubé cesto, 1 kus	Rošt	3		180-200	-	-	20-25
Pizza, hrubé cesto, 1 kus	Univerzálny plech	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, hrubé cesto, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	-	-	20-30
Pizza – bageta	Rošt	3		200-220	-	-	15-20
Pizza – bageta, 2 kusy	Univerzálny plech	2		180-200	90	-	10-20
Mini pizza	Univerzálny plech	3		180-200	-	-	15-20
Mini pizza, 9 kusov	Univerzálny plech	2		210-230	90	-	10-20
Mini pizza Ø 7 cm, na 4 úrovniach	Rošt	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30

Pikantné koláče a quiche

Pikantný koláč vo forme	Tortová forma Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Pikantný koláč vo forme	Tortová forma Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Pikantný koláč vo forme	Tortová forma Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Okrúhla forma na koláč, čierny plech	1		190-210	-	-	40-50
Quiche	Okrúhla forma na koláč, čierny plech	3		190-210	-	-	30-40
Francúzsky koláč	Univerzálny plech	3		280-300*	-	-	10-18
Francúzsky koláč	Univerzálny plech	2		200-220*	-	2	15-25
Pirohy	Forma na nákyt	2		190-200	-	-	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	3		180-190	-	-	30-45
Empanada (španielsky pokrm)	Univerzálny plech	2		170-190	-	2	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzálny plech	3		200-210	-	-	30-40

* predhrejte

Náryp a soufflé

Váš spotrebič disponuje mnohými druhmi ohrevov na prípravu nárypov a soufflé. V tabuľke nastavení nájdete optimálne hodnoty nastavenia na úpravu mnohých pokrmov.

Používajte výhradne originálne príslušenstvo určené pre váš spotrebič. Toto príslušenstvo je optimálne prispôbené priestoru na pečenie a prevádzkovým režimom.

Pokrmý pripravené mikrovlnným ohrevom

Pokiaľ pokrm pripravujete mikrovlnným ohrevom alebo kombinujete s mikrovlnným ohrevom, dobu úpravy tým významne skráťte.

Na mikrovlnný ohrev používajte vhodný ohňovzdorný riad. Dbajte na pokyny týkajúce sa mikrovlnného ohrevu a voľby vhodného riadu uvedené v kapitole → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25.

Hotový pokrm vyberte z obalu. V nádobe vhodnej na prípravu pokrmu mikrovlnným ohrevom sa pokrm pripraví rýchlejšie a rovnomernejšie.

Úroveň vkladania

Používajte odporúčané úrovne vkladania.

Pokrm vo formách alebo na univerzálnom plechu môžete pripravovať na jednej úrovni.

- Formy na rošte: úroveň 2
- Univerzálny plech: úroveň 3

Na prípravu soufflé a nárypov používajte funkciu pary. Na prípravu nie je nutné použiť vodný kúpeľ.

Prípravou viacerých pokrmov súčasne môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy vkladajte do priestoru na pečenie vedľa seba.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt s nápisom „Microwave“ zasuňte dovnútra smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole. Nádoby a formy vždy ukladajte na rošt.

Univerzálny plech

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Riad

Na prípravu nárypov a na zapekanie používajte široké a nízke nádoby. V úzkych vysokých nádobách by bola doba úpravy pokrmu dlhšia a pokrm by bol navrchu tmavší.

Na prípravu pokrmu s pridanou parou musia byť formy žiaruvzdorné a odolné proti pare.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych nárypov a soufflé. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a receptu. Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťujú rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.





Upozornenie: Dobu úpravy nie je možné skrátiť vyššími teplotami. V takom prípade budú nákypy alebo soufflé hotové iba na povrchu, ale nebudú prepečené.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa tým skráti o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu, ktorý je v tabuľke uvedený. Dodatočné informácie nájdete v tipoch na pečenie, ktoré sú uvedené na konci tabuľky.








Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Dosiahnete tým optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitý druh ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Stupeň Pizza

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Náryp, pikantný, varené suroviny	Forma na náryp	2		200-220	-	-	30-50
Náryp, pikantný, varené suroviny	Forma na náryp	2		150-170	-	2	40-50
Náryp, pikantný, varené suroviny	Forma na náryp	2		150-170	360	-	20-30
Náryp, sladký	Forma na náryp	2		170-190	-	-	40-60
Náryp, sladký	Forma na náryp	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náryp	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náryp	2		170-180	-	2	35-45

* predhrejte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Lasagne, čerstvé, 1 kg	Forma na náky p	2	☐	180-200	360	-	20-30
Lasagne, mrazené, 400 g	Rošt	2	☉	190-210	-	-	30-35
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	2	☉	180-190	-	2	40-50
Lasagne, mrazené, 400 g	Otvorená nádoba	2	☐	200-210	180	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm	Forma na náky p	2	☉	160-190	-	-	50-70
Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm	Forma na náky p	2	☒	170-190	-	3	60-70
Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm	Forma na náky p	2	☒	170-190	360	-	20-25
Gratinované zemiaky, surové, výška 4 cm, na 2 úrovniach	Forma na náky p	3+1	☉	150-170	-	-	60-80
Soufflé	Forma na náky p	2	☉	160-180*	-	-	35-45
Soufflé	Forma na náky p	2	☉	170-180	-	2	30-40
Soufflé	Formy na jednotlivé porcie	2	☐	170-190	-	-	65-75

* predhrejte

Hydina

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu hydiny. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenie na prípravu mnohých pokrmov.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je vhodné hlavne na prípravu veľkej hydiny alebo viacerých kusov mäsa naraz.

Rošt s nápisom „Microwave“ zasuňte ohnutým koncom smerom dole k dvierkam spotrebiča do danej úrovne. Pod rošt vsuňte o stupeň nižšie univerzálny plech skosenou stranou dole k dvierkam spotrebiča.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálného plechu max. ½ litra vody. Univerzálny plech zachytí odkvapkávajúci tuk. Z odkvapanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku. Zároveň sa netvorí dym a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pečenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad do priestoru na pečenie vojde.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Pokiaľ by ste ho položili na mokrú a studenú podložku, sklo by mohlo prasknúť. Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo, a preto nie je príliš vhodný.

Hydinové mäso sa v nich pečie pomalšie a nezíska zlatú farbu. Zvoľte vyššiu teplotu a dlhšiu dobu pečenia.

Dbajte na pokyny výrobcu riadu.

Otvorená nádoba

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Uzatvorená nádoba

Pokiaľ pri pečení použijete zakrytú nádobu, priestor na pečenie zostane čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka alebo veko veľkosti zodpovedalo danej nádobe a dobre doliehalo. Nádobu postavte na rošt.

Na konci pečenia pri zdvihnutí pokrievky alebo veka môže uniknúť horúca para. Najskôr preto odklopte pokrievku alebo veko vzadu, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Hydina môže byť upečená do chrumkava, napriek tomu, že sa pečie v uzatvorenej nádobe. Na to použite sklenenú pokrievku alebo veko a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s mikrokombi

Hydinu je možné pripraviť veľmi dobre s mikrokombi. Doba úpravy sa tým výrazne skráti. Doba úpravy oproti bežným prevádzkovým režimom pri pečení s mikrokombi závisí od celkovej hmotnosti.

Tip: Pokiaľ použijete iné množstvo, než je v tabuľke nastavenia uvedené, dodržujte nasledujúce pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá približne dvojnásobnej dobe úpravy.

Použite iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev. Formy na pečenie z kovu alebo rímske hrnce sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dbajte na pokyny týkajúce sa mikrovlnného ohrevu a voľby vhodného riadu uvedené v kapitole → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25.

Pečenie s pridanou parou

Niektoré pokrmy majú pri použití prídavnej pary chrumkavú kôrku a ich povrch je lesklejší, menej sa vysušujú.

Použite otvorenú nádobu, ktorá je tepelne odolná a odolná proti pare.

V tabuľke nastavení spustíte pridanú paru podľa uvedených údajov. Niektoré pokrmy je nutné piecť vo viacerých krokoch. Tieto sú v tabuľke vyznačené.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy otvorené. Nikdy negrilujte, pokiaľ sú dvierka rúry otvorené.

Zasuňte rošt s nápisom „Microwave“ ohnutým krajom smerom dole k dvierkam na danú úroveň. O úroveň nižšie pod rošt zasunite univerzálny plech skosením hore smerom k dvierkam spotrebiča. Univerzálny plech zachytí odvapkovájúci tuk.

Grilujte pokiaľ možno kúsky hydiny rovnakej veľkosti. Len tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky mäsa určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Mäso obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ doň pichnete vidličkou, stráca šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína. Ide o celkom normálny jav. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže vnútri priestoru na pečenie tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrm pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. → „Teplotná sonda“ strana 27

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych druhov hydiny. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre hydinu vybratú priamo z chladničky a vloženú do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené doby pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené údaje pre hydinu odporúčanej hmotnosti. Pokiaľ pripravujete hydinu s väčšou hmotnosťou, než aká je v tabuľke uvedená, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy mäsa by mali byť približne rovnako veľké.

Všeobecne platí: Čím väčší kus hydiny pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba úpravy.

Po ½ až ¾ z doby úpravy hydinu obráťte.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Tipy

- Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.
- Pred prípravou kačacích prs kožu narežte. Prsia neatáčajte.
- Pokiaľ hydinu pri pečení otáčate, dbajte na to, aby prsia alebo koža boli dole.
- Hydina krásne zozlatne a bude chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

- 4D horúci vzduch
- Horný/dolný ohrev
- Gril s cirkuláciou vzduchu
- Veľkopošný gril
- Stupeň Pizza

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	-	60-70
Kurča, 1 kg	Rošt	2		200-220	-	2	60-70
Kurča, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		230-250	360	-	25-35
Kuracia prsná fileta, 150 g/ks (grilovanie)	Rošt	4		3*	-	-	15-20
Kuracia prsná fileta, 2 kusy, 150 g/ks (grilovanie)	Otvorená nádoba	2		190-210	180	-	25-30
Kuracie kúsky, 250 g/ks	Rošt	3		220-230	-	-	30-35
Kuracie kúsky, 250 g/ks	Rošt	3		200-220	-	2	30-45

* predhrejte 5 min.

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Kuracie kúsky, 4 ks, 250 g/ks	Otvorená nádoba	2		190-210	360	-	20-30
Kurča zadné stehno, kuracie kúsky, mrazené	Univerzálny plech	3		190-210	-	-	20-25
Kurča zadné stehno, kuracie kúsky, mrazené, 250 g	Univerzálny plech	2		190-210	360	-	10-15
Mladá sliepka, 1,5 kg	Rošt	2		200-220	-	-	70-90
Mladá sliepka, 1,5 kg	Rošt	2		180-200	-	2	65-75
Mladá sliepka, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25

Kačica a hus

Kačica, 2 kg	Rošt	2		180-200	-	-	90-110
Kačica, 2 kg	Rošt	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Kačica, 2 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Kačacie prsia, 300 g/ks	Rošt	3		230-250	-	-	25-30
Kačacie prsia, 300 g/ks	Rošt	3		220-240	-	2	25-30
Hus, 3 kg	Rošt	2		160-180	-	-	120-150
Hus, 3 kg	Rošt	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Hus, 3 kg	Rošt	2		170-190	180	-	80-90
Husacie stehno, 350 g/ks	Rošt	2		210-230	-	-	40-50
Husacie stehno, 350 g/ks	Rošt	3		190-200	-	2	45-55
Husacie stehno, 350 g/ks	Rošt	2		170-190	180	-	30-40

Morka

Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		180-200	-	-	70-90
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Mladá morka, 2,5 kg	Rošt	2		170-190	180	-	60-80
Morčacie prsia bez kostí, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	-	-	80-100
Morčacie stehno s kosťou, 1 kg	Rošt	2		180-200	-	-	80-100
Morčacie stehno s kosťou, 1 kg	Rošt	2		170-180	-	2	80-100
Morčacie stehno s kosťou, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		210-230	360	-	45-50

* predhrejte 5 min.

Mäso

Váš spotrebič ponúka mnoho programov na úpravu mäsa. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenia na úpravu mnohých pokrmov.

Pečenie a dusenie

Chudé mäso podľa potreby potrite tukom alebo prešpikujte kúskami slaniny.

Kožu bravčového mäsa mriežkovito narežte. Pokiaľ mäso pri pečení otáčate, dbajte na to, aby bola koža najskôr stranou dole.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie šťava rozptýli. Prípadne pečené mäso zabalte do alobalu. Doba úpravy uvedená v tabuľke nezahŕňa čas na „odpočinok“ mäsa.

Pečenie na rošte

Vďaka pečeniu na rošte bude pečené mäso zo všetkých strán krásne chrumkavé.

Podľa druhu a veľkosti mäsa nalejte do univerzálneho plechu max. ½ litra vody. Plech zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk. Z odkvapkanej šťavy z mäsa môžete pripraviť omáčku.

Tiež sa tvorí aj menej dymu a priestor na pečenie zostane čistejší.

Zasuňte rošt s nápisom „Microwave“ ohnutým krajom smerom dole k dvierkam na danú úroveň. O úroveň nižšie pod rošt zasuňte univerzálny plech skosením hore smerom k dvierkam spotrebiča.

Pečenie a dusenie v nádobe

Pečenie a dusenie v nádobe je pohodlnejšie. Pečené mäso môžete jednoducho vytiahnuť z rúry a priamo v nádobe pripraviť omáčku.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Pokiaľ by ste horúcu nádobu položili na studenú a mokrú podložku, sklo by mohlo prasknúť.

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno sklenenej varnej nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm vrstvou.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu a od toho, či použijete pokrievku alebo veko. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď mäso pečiete v sklenenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne tekutinu doplňte.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo, a preto nie je príliš vhodný. Mäso sa v nich pečie pomalšie a nezíska zlatú farbu. Zvoľte vyššiu teplotu a dlhšiu dobu pečenia.

Dbajte na pokyny výrobcov riadu.

Otvorená nádoba

Na pečenie hydiny použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použijete univerzálny plech.

Uzatvorená nádoba

Pokiaľ pri pečení použijete zakrytú nádobu, priestor na pečenie zostane čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka alebo veko veľkosti zodpovedalo danej nádobe a dobre doliehalo. Nádobu postavte na rošt.

Na konci pečenia pri zdvihnutí pokrievky alebo veka môže uniknúť horúca para. Najskôr preto odklopte pokrievku alebo veko vzadu, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Pred dusením mäso vopred krátko opečte. Prilejte vodu, víno, ocot a pod. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Počas pečenia sa tekutina odparuje. Podľa potreby opatrne tekutinu pridajte.

Pečené mäso môže byť chrumkavé, aj keď ho pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použijete sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Pečenie s mikrokombi

Hydinu je možné pripraviť veľmi dobre s mikrokombi. Doba úpravy sa tým výrazne skráti. Doba úpravy oproti bežným prevádzkovým režimom pri pečení s mikrokombi závisí od celkovej hmotnosti.

Tip: Pokiaľ použijete iné množstvo, než je v tabuľke nastavenia uvedené, dodržujte nasledujúce pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá približne dvojnásobnej dobe úpravy.

Použite iba riad vhodný na mikrovlnný ohrev. Formy na pečenie z kovu alebo rímske hrnce sú vhodné iba na pečenie bez mikrovlnného ohrevu. Dbajte na pokyny týkajúce sa mikrovlnného ohrevu a voľby vhodného riadu uvedené v kapitole → „*Mikrovlnný ohrev*“ strana 25.

Pozor!

Pokiaľ použijete vrecúško na pečenie, nezatvárajte ho štipcom, ale použijete kuchynský povrázok. Pri mäsovcích závitkoch nepoužívajte kovové ihly, pretože by mohli spôsobiť iskrenie.

Pečenie a dusenie s prídanou parou

Niektoré pokrmy majú pri použití prídavnej pary chrumkavú kôrku a ich povrch je lesklejší, menej sa vysušujú.

Použite otvorenú nádobu, ktorá je tepelne odolná a odolná proti pare.

V tabuľke nastavení spustíte prídajú paru podľa uvedených údajov. Niektoré pokrmy je nutné piecť vo viacerých krokoch. Tieto sú v tabuľke vyznačené.

Grilovanie

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte, pokiaľ sú dvierka spotrebiča otvorené.

Rošt s nápisom „Microwave“ zasuňte ohnutým koncom smerom dole k dvierkam spotrebiča do danej úrovne. Pod rošt vsuňte o stupeň nižšie univerzálny plech skosenou stranou dole k dvierkam spotrebiča. Univerzálny plech zachytí odkvapkávajúci tuk.

Grilujte pokiaľ možno kúsky mäsa rovnakej veľkosti. Len takto zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kusy mäsa obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Pokrm osolte až po ukončení grilovania, pretože soľ z mäsa vytáha vodu.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína. Ide o celkom normálny jav. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže vnútri priestoru na pečenie tvoriť dym.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Precítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. → „Teplotná sonda“ strana 27

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych druhov pokrmov z mäsa. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaistí rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu. Hodnoty nastavenia platia iba pre mäso vybrate priamo z chladničky a vložené do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené doby pečenia sa tým skrátia o niekoľko minút. V tabuľke sú uvedené údaje na mäso odporúčanej hmotnosti. Pokiaľ pripravujete mäso s väčšou hmotnosťou, než aká je v tabuľke uvedená, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov mäsa sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy mäsa by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčší kus mäsa pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba úpravy.

Po 1/2 až 2/3 doby úpravy hodinu obráťte.

Pokiaľ sa chystáte piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke. Dodatočné informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie, dusenie a grilovanie“ na konci tabuľky nastavení.


















Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplošný gril
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká




























Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Bravčové mäso							
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. bravčový bok, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	-	110-130
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. bravčový bok, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	-	1	110-130
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. bravčový bok, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		220-240	360	-	55-65
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Rošt	2		190-200	-	-	130-140
Bravčové pečené mäso s kožou, napr. plece, 2 kg	Otvorená nádoba	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		220-230	-	-	70-80
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Bravčová sviečková, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		230-240	90	-	50-60
Bravčová panenka, 400 g	Rošt	3		220-230	-	-	20-25
Bravčová panenka, 400 g	Otvorená nádoba	3		210-220*	-	1	25-30
Údená kotleta s kosťou, 1 kg (s malým množstvom vody)	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	-	70-90
Údený bravčový bok s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	1	70-80
Údený bravčový bok s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	360	-	40-50
Bravčový steak, 2 cm hrubý	Rošt	5		2	-	-	16-20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé (predhrejte 5 min.)	Rošt	5		3*	-	-	8-12

* predhrejte

** na začiatku nalejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas úpravy doplňovať tekutinou

*** neobracajte

**** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas úpravy doplňovať tekutinou

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Hovädzie mäso							
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Rošt	2		210-220	-	-	40-50
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	-	1	50-60
Hovädzia fileta, medium, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	90	-	30-40
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	-	-	130-160
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg****	Otvorená nádoba	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rošt	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		240-260	180	-	30-40
Steak, 3 cm hrubý, medium (nepredhrievajte)	Rošt	3		3	-	-	15-20
Hamburger, 3 – 4 cm vysoký	Rošt	4		3	-	-	25-30
Teľacie mäso							
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		160-170	-	-	100-120
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	1	90-110
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-210	90	-	70-80
Teľacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-210	-	-	100-120
Teľacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	1	100-120
Teľacie koleno, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Jahňacie mäso							
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-190	-	-	50-80
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	1	80-90
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Jahňací chrbát s kosťami***	Rošt	2		180-190	-	-	40-50
Jahňací chrbát s kosťami***	Otvorená nádoba	3		200-210*	-	1	25-30
Jahňací chrbát s kosťami, 1 kg***	Otvorená nádoba	2		190-210	90	-	30-40
Jahňací chrbát	Rošt	3		3	-	-	12-16
Klobásy							
Grilovacie klobásy	Rošt	4		3	-	-	10-15
Pokrm z mäsa							
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	-	-	60-70
Sekaná, 1 kg	Otvorená nádoba	2		190-200	-	1	70-80
Sekaná, 1 kg + 20 ml vody	Otvorená nádoba	2		170-190	360	-	30-40
* predhrejte							
** na začiatku nalejte do nádoby cca 200 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas úpravy doplňovať tekutinou							
*** neobracajte							
**** na začiatku nalejte do nádoby cca 100 ml tekutiny; nádržku na vodu musíte počas úpravy doplňovať tekutinou							

Tipy na pečenie a dusenie

Priestor na pečenie je silne znečistený.	Pečte pokrm v uzatvorenej nádobe pri vyššej teplote alebo použite pod grilovaciu mriežku. Pokiaľ použijete grilovaciu mriežku, dosiahnete optimálny výsledok. Grilovacia mriežka je zvláštne príslušenstvo, ktoré si môžete dokúpiť.
Pečené mäso je príliš tmavé a koža je miestami spálená, a/alebo je pečené mäso vysušené.	Skontrolujte teplotu a úroveň pečenia. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu, príp. skráťte dobu úpravy.
Koža je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo po dokončení pečenia krátko zapnite gril.
Pečené mäso je dobre prepečené, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvolte menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso je dobre prepečené, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvolte väčšiu nádobu alebo pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripaľuje.	Nádoba na pečenie a pokrievka alebo veko musí mať správnu veľkosť a musí doliehať. Znížte teplotu a počas dusenia dolievajte tekutinu.
Pečené mäso nie je prepečené.	Pečené mäso nakrájajte. V nádobe na pečenie pripravte omáčku a nakrájané mäso vložte do omáčky. Pomoc mikrovlnného ohrevu mäso dopečte.

Ryby

Váš spotrebič ponúka mnoho druhov ohrevu na prípravu rýb. V tabuľke nastavení nájdete optimálne nastavenia na úpravu mnohých pokrmov.

Celú rybu nie je potrebné obracať. Vložte celú rybu do priestoru na pečenie bruchom dole a chrbtovou plutvou hore. Môžete cez brušný otvor dovnútra ryby kvôli stabilite vložiť rozpolený zemiak alebo tepelne odolnú nádobku.

Pokiaľ je možné chrbtovú plutvu ľahko oddeliť, je to znamenie, že ryba je upečená.

Pečenie a grilovanie na rošte

Rošt s nápisom „Microwave“ zasuňte ohnutým koncom smerom dole k dvierkam spotrebiča do danej úrovne. Pod rošt vsuňte o stupeň nižšie univerzálny plech skosenou stranou dole k dvierkam spotrebiča. Univerzálny plech zachytí odkvapkávajúci tuk.

Podľa rozmeru a druhu ryby pridajte do univerzálného plechu maximálne 1/2 litra vody. V priestore na pečenie sa bude tvoriť menej pary a zostane dlhšie čistejší.

Počas grilovania majte dvierka rúry vždy zatvorené. Nikdy negrilujte, ak sú dvierka spotrebiča otvorené.

Grilujte pokiaľ možno kúsky ryby rovnakej veľkosti. Len takto zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt.

Kusy ryby obracajte pomocou grilovacích klieští. Pokiaľ do mäsa pichnete vidličkou, stratí šťavu a bude vysušené.

Upozornenie

- Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína. Ide o celkom normálny jav. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.
- Počas grilovania sa môže vnútri priestoru na pečenie tvoriť dym.

Pečenie a dusenie v nádobe

Používajte iba riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Vyskúšajte, či sa riad vojde do priestoru na pečenie.

Najvhodnejší je riad zo skla. Horúci sklenený riad ukladajte na suchú podložku. Pokiaľ by ste horúcu nádobu položili na studenú a mokrú podložku, sklo by mohlo prasknúť.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odráža teplo ako zrkadlo, a preto nie je príliš vhodný. Mäso sa v nich pečie pomalšie a nezíska zlatú farbu. Zvoľte vyššiu teplotu a dlhšiu dobu pečenia. Dbajte na pokyny výrobcov riadu.

Otvorená nádoba

Na pečenie celého kusa použite najlepšie vysokú formu na pečenie. Formu postavte na rošt. Pokiaľ nemáte vhodný riad, použite univerzálny plech.

Uzatvorená nádoba

Pokiaľ pri pečení použijete zakrytú nádobu, priestor na pečenie zostane čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka alebo veko veľkostne zodpovedalo danej nádobe a dobre doliehalo. Nádobu postavte na rošt. Pri dusení pridajte do nádoby dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Po upečení pokrmu a zdvihnutí pokrievky môže unikáť horúca para. Preto najprv odklopte zadnú časť pokrievky, aby mohla para uniknúť a nedošlo k opareniu.

Ryba môže byť chrumkavá, aj keď ju pečiete v uzatvorenej nádobe. S týmto cieľom použite sklenenú pokrievku a nastavte vyššiu teplotu.

Dusenie pomocou mikrovlnného ohrevu

Rybu môžete upravovať aj pomocou mikrovlnného ohrevu.

Použite na to zakrytú nádobu vhodnú na mikrovlnný ohrev, alebo ju zakryte tanierom, príp. špeciálnou fóliou určenou na mikrovlnný ohrev. Dbajte na pokyny na použitie vhodného riadu na mikrovlnný ohrev. → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25.

Zvýrazní sa vlastná chuť rybieho mäsa, preto stačí len jemne posoliť a okoreniť. Na prípravu celej ryby stačí pridať 1–3 lyžice vody alebo citrónovej šťavy.

Po príprave nechajte rybu 2–3 minúty odpočinúť, aby sa teplota ustálila.

Hotový pokrm vyberte z balenia. Pokrmy sa vo vhodnej nádobe pomocou mikrovlnného ohrevu pripravujú rovnomerne a rýchlejšie.

Pečenie s pridanou parou

Niektoré pokrmy majú pri použití prídavnej pary chrumkavú kôrku a ich povrch je lesklejší, menej sa vysušujú.

Použite otvorenú nádobu, ktorá je tepelne odolná a odolná proti pare.

Rybu nemusíte otáčať.

V tabuľke nastavení spustíte pridanú paru podľa uvedených údajov. Niektoré pokrmy je nutné piecť vo viacerých krokoch. Tieto sú v tabuľke vyznačené.

Teplotná sonda

Pomocou teplotnej sondy môžete pokrmy pripravovať pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité pokyny na použitie teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Sú v nej uvedené informácie k zapojeniu teplotnej sondy, možné druhy ohrevov a ďalšie informácie. → „Teplotná sonda“ strana 27

Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu na prípravu rôznych druhov pokrmov z ryby. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva, vlastností a teploty potraviny. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre rybu vybratú priamo z chladničky a vloženú do studeného priestoru na pečenie. Takto ušetríte až 20 percent energie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené časy pečenia sa tým skráti o niekoľko minút.

V tabuľke sú uvedené údaje pre ryby odporúčanej hmotnosti. Pokiaľ pripravujete rybu s väčšou hmotnosťou, než aká je v tabuľke uvedená, nastavte v každom prípade nižšiu teplotu. Pri pečení viacerých kusov rýb sa orientujte podľa najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy ryby by mali byť približne rovnako veľké.






Všeobecne platí: Čím väčší kus ryby pečiete, tým nižšia je teplota a tým dlhšia je doba úpravy.

Rybu, ktorú nepečiete v polohe chrbtom hore, obráťte po ½ až ¾ uvedenej doby úpravy.

Upozornenie: Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.








Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte až 20 percent energie.

Použitie druhov ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkoplášny gril
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Ryby							
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		170-190	-	-	20-30
Ryba, pečená, celá, 300 g, napr. pstruh	Univerzálny plech	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	3		2	90	-	15-20
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	3
					360	-	-
Ryba, celá, grilovaná, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	-	-	30-40
Ryba, celá, grilovaná, 1,5 kg, napr. losos	Otvorená nádoba	2		230-250	360	-	30-40
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	10
					360	-	-

Rybie filety

Rybie filety, prírodné,	Rošt	4		1*	-	-	15-25
Rybie filety, prírodné, dusené, 400 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	4
					360	-	-

* predhrejte

** vsuňte univerzálny plech na úroveň 2

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Rybie podkovy							
Rybie podkovy, 3cm hrubé** Rošt		4		3	-	-	10-20
Ryby, mrazené							
Ryba, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Rybia fileta, čerstvá	Uzatvorená nádoba	2		210-230	-	-	20-30
Rybia fileta, čerstvá, 400 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	10-15
Rybia fileta, prepečená	Rošt	2		200-220	-	-	45-60
Rybia fileta, prepečená	Otvorená nádoba	2		200-220	-	1	35-45
Rybia fileta, prepečená, 400g	Otvorená nádoba	2		3	360	-	15-20
Rybie prsty (obráťte)	Univerzálny plech	3		200-220	-	-	20-30

Pokrm z rýb

Rybia terina, 1000 g	Nádoba na terinu	2		-	360	-	20-25
----------------------	------------------	---	--	---	-----	---	-------

* predhrejte

** vsuňte univerzálny plech na úroveň 2

Zelenina a prílohy

Tu nájdete údaje na prípravu grilovanej zeleniny, zemiakov a pokrmov z hlboko zmrazených potravín.

Vyberte nepoužívané príslušenstvo z priestoru na pečenie. Týmto dosiahnete optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Pečenie s mikrokombi

Pokiaľ pripravujete pokrm s mikrokombi, vždy používajte nádobu s pokrievkou vhodnou na mikrovlnný ohrev. Pokiaľ nemáte pokrievku daného rozmeru, použite tanier alebo špeciálnu fóliu vhodnú na mikrovlnný ohrev. Dbajte na pokyny na použitie riadu vhodného na mikrovlnný ohrev.

Príprava plochých pokrmov je rýchlejšia, ako navrhovaných pokrmov. Preto pokrm v nádobe rozložte čo možno najviac do plochy.

Obilniny pri príprave zväčšujú objem a vytvárajú penu. Pri príprave obilnín, napr. aj ryže, použite vysokú nádobu s pokrievkou.

Chuť pokrmu je zachovaná, preto ho iba zľahka osolte a použite trochu korenia.

Pokiaľ použijete iné množstvo, než je v tabuľke nastavenia uvedené, dodržujte nasledujúce pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá približne dvojnásobnej dobe úpravy.

Pokrm občas dvakrát až trikrát obráťte alebo premiešajte. Po ohreve nechajte pokrm odpočívať 2–3 minúty, aby sa teplota rovnomerne rozložila.

Pokrm odovzdáva teplo nádobe. Pri mikrovlnnom ohreve môžu byť nádoby veľmi horúce.

Úroveň vkladania

Použite nasledujúce úrovne vkladania.

Úprava pokrmov na jednej úrovni

Používajte úrovne vkladania uvedené v tabuľkách nastavení.

Úprava pokrmov na dvoch úrovniach

Použite druh ohrevu 4D horúci vzduch. Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených do priestoru na pečenie súčasne, nemusí byť hotové v rovnakom okamihu.

- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt s nápisom „Microwave“ zasuňte dovnútra smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole. Nádoby na pečenie vždy ukladajte na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech alebo plech na pečenie zasuňte opatrne až na doraz, skosením smerom k dvierkam spotrebiča.

Papier na pečenie

Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.




Odporúčané nastavenia

V tabuľke nájdete optimálne druhy ohrevov na pečenie rôznych pokrmov. Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností potravín. Preto je v tabuľkách vždy uvedené približné nastavenie. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie. Pokiaľ rúru predhrejte, uvedené doby úpravy sa tým skrátia o niekoľko minút.

Pokiaľ chcete piecť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobného pokrmu uvedeného v tabuľke.





















Použitý druh ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Veľkopošný gril

-  Stupeň Pizza
-  Mikrovlnný ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Zelenina, čerstvá							
Zelenina, čerstvá, 250 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	6-10
Zelenina, čerstvá, 500 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	10-15
Zelenina, mrazená							
Špenát, 450 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	11-16
Zeleninová zmes, 250 g + 25 ml vody*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	8-12
Zeleninová zmes, 500 g + 25 ml vody*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	13-18
Zeleninové pokrmy							
Grilovaná zelenina	Univerzálny plech	5		3	-	-	10-15
Zemiaky							
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		160-180	-	-	45-60
Pečené zemiaky, polené	Univerzálny plech	3		180-190	-	1	40-50
Pečené zemiaky, polené, 1 kg	Univerzálny plech	3		200-220	360	-	15-20
Varené zemiaky v šupke, celé, 250 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	6-11
Slané zemiaky, na štvrtiny, 500 g*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	12-15
Potraviny zo zemiakov, mrazené							
Smažené zemiaky	Univerzálny plech	3		200-220	-	-	25-35
Zemiakové taštičky, plnené	Univerzálny plech	3		190-210	-	-	20-30
Krokety	Univerzálny plech	3		200-220	-	-	25-35
Hranolčeky	Univerzálny plech	3		190-210	-	-	25-35
Hranolčeky, 500 g	Univerzálny plech	3		250-270	180	-	15-20
Hranolčeky, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		190-210	-	-	30-40
Ryža							
Dlhozrná ryža, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Natural ryža, 250 g + 650 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Rizoto, 250 g + 900 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27

* priebežne jedenkrát až dvakrát premiešajte

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C / stupeň grilovania	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Obilniny							
Kuskus, 250 g + 500 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	6-8
Pšeno, celé, 250 g + 600 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	8-10
					180	-	5-10
Polenta/kukuricičná krupica, 125 g + 500 ml vody*	Uzatvorená nádoba	1		-	600	-	6-8
Krúpy, 250 g + 750 ml vody	Uzatvorená nádoba	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Vajcia							
Vaječná omeleta z 2 vajec	Uzatvorená nádoba	2		-	360	-	6-8
* priebiežne jedenkrát až dvakrát premiešajte							

Dezerty

Pomocou svojho spotrebiča môžete ľahko pripraviť jogurt a rôzne dezerty.

Pri použití mikrovlnného ohrevu vždy použite vhodný tepelne odolný riad. Dbajte na údaje týkajúce sa mikrovlnného ohrevu a voľby vhodného riadu uvedené v kapitole → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25.

Pokiaľ pokrm kladiete na rošt, rošt zasuňte nápisom „Microvawe“ dole smerom k dvierkam spotrebiča a ohnutou časťou dole.

Príprava jogurtu

Z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo a rošty. Priestor na pečenie musí byť prázdny.

- 1 liter mlieka (3,5 % tuku) zvaríte na platničke na 90 °C a nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zahriať na 40 °C.
- Do mlieka vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
- Zmesou naplníte hrnčeky alebo malé poháre a prikryte potravinárskou fóliou.
- Hrnčeky alebo poháre vložte dole do priestoru na pečenie a pokračujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.
- Hneď ako je jogurt hotový, vložte ho vychladiť do chladničky.

Puding z pudingového prášku

Podľa pokynov na obale pudingového prášku zmiešajte prášok s mliekom a cukrom vo vysokej nádobe vhodnej na mikrovlnný ohrev. Pokračujte podľa údajov uvedených v tabuľke nastavení.

Hneď ako je mlieko horúce a stúpa, dôkladne ho premiešajte a opakujte ešte dvakrát alebo trikrát.

Mliečna ryža

1. Odmerajte množstvo ryže a pridajte štvornásobné množstvo mlieka.
2. Ryžu s mliekom dajte do vysokej nádoby vhodnej na mikrovlnný ohrev.
3. Nastavenie vykonajte podľa tabuľky.
4. Hneď ako je mlieko horúce a stúpa, dôkladne ho premiešajte a znížte výkon mikrovlnného ohrevu podľa údajov uvedených v tabuľke.
V priebehu varenia zmes viackrát premiešajte.

Kompót

Zvážte ovocie a dajte ho do nádoby vhodnej na mikrovlnný ohrev. K ovociu pridajte 1 lyžicu vody na 100 g ovocia. Podľa chuti osladte a pridajte korenie. Nádobu zakryte a nastavenie vykonajte podľa údajov uvedených v tabuľke.

V priebehu varenia ovocie dvakrát, trikrát premiešajte.

Pukance pripravené mikrovlnným ohrevom

Použite tepelne odolnú a plochú nádobu, napr. veko formy na nákyb. Nepoužívajte hlboký porcelánový tanier.

Vrecúško s pukancami položte do nádoby vyznačenou stranou dole. Nastavenie vykonajte podľa tabuľky. Doba úpravy závisí od zvoleného množstva a zvolenej potraviny.



Po uplynutí ½ času vrecúško vyberte a pretrepte, aby sa pukance k nemu nepripáli. Priestor na pečenie potom vytrite.






Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Obal potravín balených vo vákuu môže prasknúť. Vždy dbajte na pokyny výrobcu uvedené na obale. Pokrm z priestoru na pečenie vždy vyberajte pomocou kuchynských rukavíc.

Odporúčané nastavenia

Použité druhy ohrevov:

-  Kysnutie cesta
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C/ kysnutia cesta	Výkon mikro- ného ohrevu vo wattoch	Doba úpravy v min.
Puding z pudíngového prášku*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	5-8
Jogurt	Formy na jednotlivé dávky	Dno priestoru na pečenie		35-40	-	300-360
Mliečna ryža, 125 g + 500 ml mlieka*	Uzatvorená nádoba	2		-	600	10
Ovocný kompót, 500 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	9-12
Pukance pripravené mikrovlnným ohrevom, 1 vrecúško, 100 g**	Otvorená nádoba	2		-	600	4-6

* priebežne jedenkrát až dvakrát premiešajte

** uzatvorené vrecúško vždy položte na plochú nádobu

Druhy ohrevu eco

Horúci vzduch eco a horný/dolný ohrev eco sú inteligentné druhy ohrevu určené na šetrnú prípravu mäsa. Spotrebič si optimálne riadi prívod energie do priestoru na pečenie. Pokrm sa pripraví po fázach pomocou zvyškového tepla. Vďaka tomu bude šťavnejší a menej zozlatne. V závislosti od prípravy a pokrmu je možné ušetriť energiu.

Pokrm vložte do prázdneho a studeného priestoru na pečenie. Počas prevádzky majte dvierka rúry vždy zatvorené.

Pred pečením vyberte z priestoru na pečenie nepotrebné príslušenstvo. Tým dosiahnete optimálny výsledok úpravy pokrmu a ušetríte energiu.

Používajte iba originálne príslušenstvo.

Príslušenstvo

Dbajte na to, aby ste vždy používali vhodné príslušenstvo a správne ho vkladali do priestoru na pečenie.

Rošt

Rošt s nápisom „Microwave“ zasuňte dovnútra smerom k dvierkam spotrebiča a ohybom dole. Nádobu a formy vždy ukladajte na rošt.

Univerzálny plech alebo plech na pečenie

Univerzálny plech a plech na pečenie opatrne vsuňte do priestoru na pečenie skosenou stranou hore smerom k dvierkam spotrebiča.

Forma na pečenie a riad

Na pečenie sú najvhodnejšie tmavé kovové formy. Ich použitím ušetríte až 35 % energie.

Riad z nehrdzavejúcej ocele alebo z hliníka odráža teplo ako zrkadlo. Najvhodnejšie sú matné smaltované nádoby, nádoby zo žiaruvzdorného skla alebo hliníkové formy.

Formy z bieleho plechu, keramiky a skla predlžujú dobu úpravy a pečivo sa rovnomerne neprepečie.

Papier na pečenie



Používajte iba papier na pečenie, ktorý je pre zvolenú teplotu vhodný. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Odporúčané nastavenia























V tabuľke nájdete údaje k rôznym pokrmom. Teplota a doba úpravy sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto v tabuľkách uvádzame vždy približné hodnoty nastavenia. Začnite najskôr s nižšími teplotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu teplotu.

Upozornenie: Doby úpravy skráťte nastavením vyššej teploty. Múčniky alebo cukrovinky by boli hotové iba na povrchu, ale neboli by prepečené.

Použité druhy ohrevov:

-  Horúci vzduch eco
-  Horný/dolný ohrev eco

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Múčnik z treného cesta vo forme	Forma v tvare venca/hraná forma	2		140-160	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótový korpus, 2 vajcia	Tortová forma	2		150-170	20-30
Piškótová torta, 3 vajcia	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piškótová torta, 6 vajec	Tortová forma Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kysnutá bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Múčniky na plech					
Trený múčnik so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		150-170	25-40
Krehký múčnik so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		170-180	25-35
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-190	15-20
Kysnutá pletenka, kysnutý veniec	Plech na pečenie	3		160-170	25-35
Kysnutý koláč so suchou náplňou	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Drobné pečivo					
Muffiny	Plech na muffiny	2		160-180	15-25
Čajové pečivo	Plech na pečenie	3		150-160	25-35
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190	20-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		200-220	35-45
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		140-160	15-30
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150	30-45
Drobné pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	3		160-180	25-35
Chlieb a žemle					
Zmiešaný chlieb, 1,5 kg	Hranatá forma	2		200-210	35-45
Chlebová placka	Univerzálny plech	3		250-275	15-20
Žemle sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		170-190	15-20
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		180-200	20-30
Mäso					
Bravčové pečené mäso bez kože, napr. bok, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-190	120-140
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		200-220	140-160
Teľacie pečené mäso, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		170-180	110-130
Ryby					
Ryba, dusená, celá, 300 g, napr. pstruh	Uzatvorená nádoba	2		190-210	25-35
Ryba, dusená, celá, 1,5 kg, napr. losos	Uzatvorená nádoba	2		190-210	45-55
Rybíe filety, prírodné, dusené	Uzatvorená nádoba	2		190-210	15-25

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilných a zemiakových potravinách, ktoré sa tepelne

upravujú pri vysokých teplotách, napr. zemiakové čipsy, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Tipy na prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecné informácie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Doba tepelného spracovania by mala byť čo najkratšia. ■ Pokrmby by nemali byť spálené, ale iba upečené do zlatista. ■ Väčšie a hrubšie kusy pokrmu obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	Použitím horného a dolného ohrevu max. 200 °C. Použitím horúceho vzduchu max. 180 °C.
Cukrovinky	Použitím horného a dolného ohrevu max. 190 °C. Použitím horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčky pečené v rúre	Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na jednom plechu pečte minimálne 400 – 600 g, aby sa hranolčky nevyusušili a neboli príliš chrumkavé.

Mierny ohrev

Mierny ohrev znamená pomalé pečenie pri nízkej teplote. Preto sa zvykne nazývať aj ako úprava pokrmov pri nízkej teplote.

Tento spôsob je ideálny na úpravu kvalitných druhov mäsa (napr. hovädzieho, teľacieho, jahňacieho a hydiny), ktoré majú byť ľahko upravené „sotva prepečené“. Mäso tak zostane veľmi šťavnaté, jemné a mäkké.

Výhody tohto spôsobu úpravy: Máte dostatok času na prípravu celého menu, pretože takto upravené mäso môžete bez problémov udržať teplé. Počas úpravy nemusíte mäso obracať. Dvierka rúry majte zatvorené, aby sa vnútri priestoru na pečenie udržiavalo stále teplo.

Používajte iba čerstvé a hygienicky neškodné mäso bez kostí. Starostlivo odstráňte šľachy a tučné okraje. Tuk počas pomalého pečenia získava výraznú špecifickú chuť. Môžete použiť aj korenené alebo marinované mäso. Nepoužívajte rozmrazené mäso. Po tomto spôsobe úpravy môžete mäso ihneď porciovať. Mäso nemusíte nechať odležať. Mäso je vďaka tejto úprave ružové, ale nie surové alebo málo prepečené.

Upozornenie: Pri tomto spôsobe úpravy nie je možné posúvať čas ukončenia.

Riad

Použite nízke nádoby, napr. porcelánové alebo sklenené servírovacie misy. Nádobu vložte do priestoru na pečenie a predhrejte.

Otvorenú nádobu vložte vždy na rošt na úroveň 2.

Iné informácie nájdete v kapitole za tabuľkou „Tipy na pečenie a grilovanie“.


Spotrebič disponuje druhom ohrevu mierny ohrev. Režim spustíte, až bude priestor na pečenie celkom vychladený. Nechajte priestor na pečenie zahrievať počas 15 minút, aby sa zahrial na správnu teplotu.

















Na platničke orestujte mäso pri veľmi vysokej teplote z oboch strán. Po orestovaní mäso ihneď vložte do predhriatej nádoby. Potom nádobu s mäsom vložte do priestoru na pečenie a pozvoľna pečte.

Odporúčané nastavenia

Teplota pri pozvoľnom pečení závisí od veľkosti, hrúbky a kvality mäsa. Preto uvádzame rozmedzie hodnôt pre nastavenie.

Použitý druh ohrevu:

■  Mierny ohrev

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Doba orestovania v min.	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Hydina						
Kačacie prsia, 400 g	Otvorená nádoba	2		6-8	90*	45-60
Csirkemellifilé, 200 g/db	Otvorená nádoba	2		5-7	90*	30-60
Morčacie prsia bez kosti, 1 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	90*	150-210
Bravčové mäso						
Bravčová sviečková, 5 – 6 cm hrubá, 1,5 kg		2		8-10	80*	210-240
Bravčové pečené mäso, celé	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	90-120
Bravčové medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	90-120
Hovädzie mäso						
Hovädzí orech, 6 – 7cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-270
Hovädzie pečené mäso, celé, 1 kg	Otvorená nádoba	2		4-6	80*	150-210
Sviečková pečienka, 5 – 6 cm hrubá	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	210-270
Medailóniky zo sviečky/bifteku, 4 cm hrubý	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	30-60
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso, 4 – 5 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacie pečené mäso, 10 – 15 cm hrubé, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		8-10	80*	210-240
Teľacia pečienka, celá, 800 g	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	120-150
Teľacie medailóniky, 4 cm hrubé	Otvorená nádoba	2		5-7	80*	45-90
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát, porcia, 200 g/ks		2		5-7	80*	120-180
Jahňacie stehno bez kosti, medium, 1 kg, zviazané	Otvorená nádoba	2		6-8	80*	180-240

* predhrejte

Tipy na mierny ohrev

Mierny ohrev kačacích prs.	Studené kačacie prsia vložte do priestoru na pečenie a upečte najskôr časť s kožou. Po ukončení mierneho ohrevu mäso na 3 – 5 min. grilujte.
Pri miernom ohreve mäso nie je také horúce, ako mäso pečené tradičným spôsobom.	Aby mäso príliš rýchlo nevychladlo, nahrejte taniera a podávajte horúcu omáčku.

Sušenie

Pomocou horúceho vzduchu je možné potraviny skvelo sušiť. Pri tomto spôsobe konzervácie sa voda vyparí a v sušených potravinách sa koncentrujú aromatické látky.

Sušte iba neškodné ovocie, zeleninu a bylinky a pred sušením ich starostlivo umyte. Na rošt položte papier na pečenie alebo pergamenový papier. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Ovocie podľa potreby nakrájajte na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie na rošt položte šupkou dole. Dbajte na to, aby sa ovocie alebo huby na rošte neprekryvali.

Nastrúhajte zeleninu a blanšírujte ju. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozložte na rošte.

Bylinky sušte i so stonkou. Rovnomerne ich v malých trsoch rozložte na rošt.

Na usušenie použite nasledujúce úrovne na vkladanie príslušenstva:

- 1 rošt: úroveň 3
- 2 rošty: úroveň 3 a 1
- 3 rošty: úroveň 5, 3 a 1
- 4 rošty: úroveň 5, 3, 2 a 1

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte. Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty pre sušenie rôznych druhov potravín. Teplota a doba sušenia závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušenej potraviny. Čím dlhšie potravinu sušíte, tým lepšie je konzervovaná. Čím tenšie sú kúsky sušenej potraviny, tým rýchlejšie sa usušia a o to viac bude aromatická. Preto je v tabuľkách vždy uvedená približná doba úpravy.

Pokiaľ chcete sušiť iné potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín uvedených v tabuľke.

Použitý druh ohrevu:

- ☼ Sušenie

Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	1–2 Rošty	-	☼	80	3-6
Jadrové ovocie (jablčné krúžky, 3 mm hrubé, na rošt 200 g)	3–4 Rošty	-	☼	80	6-8
Kôstkovité ovocie (slivka)	1–2 Rošty	-	☼	80	4-8
Kôstkovité ovocie (slivka)	3–4 Rošty	-	☼	80	8-10
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1–2 Rošty	-	☼	80	6-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	3–4 Rošty	-	☼	80	6-8
Huby na plátky	1–2 Rošty	-	☼	60	4-7
Huby na plátky	3–4 Rošty	-	☼	60	7-9
Bylinky, očistené	1–2 Rošty	-	☼	60	1-3
Bylinky, očistené	3–4 Rošty	-	☼	60	3-6

Zaváranie

Spotrebič je vhodný aj na zaváranie ovocia a zeleniny.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu!

Pokiaľ sú potraviny zle zavarené, môžu poháre prasknúť. Dodržujte pokyny na zaváranie.

Poháre

Použite iba čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte iba čisté a nepoškodené

viiečka odolné proti vysokým teplotám. Gumové tesnenie vopred skontrolujte.

Spoločne zavárajte iba poháre rovnakej veľkosti a s rovnakým obsahom potravín. V rúre je možné súčasne zavárať maximálne 6 zaváracích pohárov s objemom ½ alebo 1 ½ litra. Nepoužívajte rôzne vysoké poháre, viiečka by mohli popraskáť.

Zaváracie poháre sa nesmú v priestore na pečenie navzájom dotýkať.

Príprava ovocia a zeleniny

Na zaváranie použite iba nepoškodené a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Ovocie, príp. zeleninu podľa druhu ošúpte, vykôstkujte a nakrájajte na kúsky, poháre naplňte cca 2 cm pod okraj.

Ovocie

Ovocie v zaváracích pohároch zalejte horúcim cukornatým roztokom zbaveným peny (cca 400 ml na pohár s objemom 1 liter). Na jeden liter vody použite:

- cca 250 g cukru, pokiaľ je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, pokiaľ je ovocie kyslé

Zelenina

Zeleninu v zaváracom pohári zalejte horúcou prevarenou vodou.

Okraje pohárov musia byť čisté, preto ich riadne očistite. Na každý pohár nasadte navlhčenú zaváraciu gumu a potom viečko. Pohár uzavrite pomocou svoriek. Poháre do univerzálneho plechu naskladajte tak, aby sa vzájomne nedotýkali. Do univerzálneho plechu nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nakoniec všetko nastavte podľa informácií v tabuľke.

Ukončenie zavárania

Ovocie

Po určitej chvíli sa v pohároch začnú v krátkych intervaloch tvoriť bublinky. Hneď ako začnú všetky

poháre peniť, rúru vypnite a poháre vyberte až po uvedenom čase ohrevu.

Zelenina

Po určitom čase sa v pohároch začnú v krátkych intervaloch tvoriť bublinky. Hneď ako začnú všetky poháre peniť, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte aj naďalej peniť v uzatvorenom priestore na pečenie do doby uvedenej v tabuľke.


Po uplynutí doby spotrebič vypnite a podľa uvedenej doby v tabuľke na niekoľko minút nechajte odležať.





Po zaváraní poháre z priestoru na pečenie vyberte a položte na čistú utierku. Horúce poháre nekladte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by popraskať. Zaváracie poháre kvôli prievanu prikryte. Až poháre úplne vychladnú, svorky z nich zložte.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené odporúčané orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zaváranej potraviny. Údaje sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter. Pred vypnutím alebo prepnutím spotrebiča skontrolujte, či poháre správne penia. Proces vytvárania peny začína po uplynutí cca 30 – 60 minút.

Použitý druh ohrevu:

-  4D horúci vzduch

Pokrm	Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zaváranie	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Do penenia: 30 – 40
				120	Od penenia: 30 – 40
				-	Dohrievanie: 30
Zelenina, napr. uhorka	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Do penenia: 30 – 40
				-	Dohrievanie: 30
Kôstkovice, napr. čerešne, slivky	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Do penenia: 30 – 40
				-	Dohrievanie: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	Zaváracie poháre, 1 liter	1		160-170	Do penenia: 30 – 40
				-	Dohrievanie: 25

Kysnutie cesta

Pomocou tohto druhu ohrevu cesto vykysne omnoho rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Tento režim spustíte iba vtedy, pokiaľ je rúra celkom studená.

Kysnuté cesto nechajte vykysnúť vždy dvakrát. Postupujte podľa údajov uvedených v tabuľkách týkajúcich sa 1. a 2. kysnutia (na pečenie cesta vcelku a na pečenie viacerých kusov).

Kysnutie na pečenie cesta vcelku

Na pečenie cesta vcelku postavte cesto v mise na rošt. Nastavte všetko podľa údajov uvedených v tabuľke.

Počas kysnutia dvierka spotrebiča neotvárajte, aby neunikla z priestoru na pečenie vlhkosť. Cesto nezakrývajte.

Kysnutie cesta na pečenie jednotlivých kúskov


Pečivo vložte do priestoru na pečenie do úrovne uvedenej v tabuľke.













Pred pečením vytrite z priestoru na pečenie vzniknutú vlhkosť.

Odporúčané nastavenia

Teplota a doba úpravy závisí od druhu a množstva surovín. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Použitý druh ohrevu:

-  Kysnutie cesta

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, sladké					
Např. kysnuté šišky	Misa	2		35-40	30-45
	Univerzálny plech	2		35-40	10-20
Tučné kysnuté cesto, např. panettone	Misa	2		40-45	40-90
	Forma na rošte	2		40-45	30-60
Kysnuté cesto, pikantné					
Např. pizza	Misa	2		35-40	20-30
	Univerzálny plech	2		35-40	10-15
Chlebové cesto					
Biely chlieb	Misa	2		35-40	30-40
	Univerzálny plech	2		35-40	15-25
Zmiešaný chlieb	Misa	2		35-40	25-40
	Univerzálny plech	2		35-40	10-20
Žemle	Misa	2		35-40	30-40
	Univerzálny plech	3		35-40	15-25

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie hlboko zmrazených potravín ako je ovocie, zelenina, hydina, mäso, ryby a múčniky použite mikrovlnný ohrev.

Mrazenú potravinu vyberte z obalu a dajte do nádoby vhodnej na mikrovlnný ohrev a položte na rošt. Dbajte na pokyny a rady týkajúce sa vhodného riadu na mikrovlnný ohrev.

→ „Mikrovlnný ohrev“ strana 25

Zasuňte rošt nápisom „Microwave“ a ohnutou časťou smerom dole k dvierkam spotrebiča do danej úrovne.

Vyberte z priestoru na pečenie všetko nepotrebné príslušenstvo. Docielite tým optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Odporúčané nastavenia

Údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností danej potraviny. V tabuľke uvádzame časové rozmedzia. Najprv nastavte najkratšiu dobu rozmrazovania a v prípade nutnosti dobu predĺžte.

Rozmrazovanie je často potrebné vykonávať v krokoch. Tie sú v tabuľke uvedené.

Upozornenie: Potraviny zmrazené po jednotlivých porciách alebo zmrazené naplocho rozmraznú rýchlejšie ako potraviny vcelku.



V medzichase pokrm 1–2-krát otočte alebo premiešajte. Väčšie kusy mäsa obráťte viackrát. Medzitým pokrm môžete naporciovat', prípadne už rozmrazené potraviny z rúry vybrať.

Rozmrazený pokrm nechajte v priestore na pečenie vypnutého spotrebiča 10–30 minút odpočívať, aby sa teplota rovnomerne rozložila.


















Tip: Pokiaľ použijete iné množstvo, než je v tabuľke nastavenia uvedené, dodržujte nasledujúce pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá približne dvojnásobnej dobe úpravy.

Použitý druh ohrevu:

-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Doba úpravy v min.
Chlieb, 500 g	Otvorená nádoba	2		-	180	3
					90	10-15
Žemle	Rošt	2		140-160	90	2-4

* obráťte v polovici času úpravy

Pokrm	Príslušenstvo/Riadi	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Doba úpravy v min.
Múčnik						
Múčnik, šťavnatý, 500 g	Otvorená nádoba	2		-	180	2
					90	10-15
Múčnik, suchý, 750 g	Otvorená nádoba	2		-	90	10-15
Mäso a hydina						
Kurča, celé, 1,2 kg*	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	10-15
Kuracie štvrtiny, 250 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	10-15
Kačica, 2 kg*	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	40-50
Mäso, celé, napr. pečienka (surová) 800 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	15
					90	10-15
Mäso, celé, napr. pečienka (surová) 1 kg*	Otvorená nádoba	2		-	180	15
					90	20-30
Mäso, celé, napr. pečienka (surová) 1,5 kg*	Otvorená nádoba	2		-	180	15
					90	25-35
Mäso, plátky alebo kocky, napr. perkelt (surové), 500 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	8
					90	5-10
Mleté mäso, zmes 200 g*	Otvorená nádoba	2		-	90	8-15
Mleté mäso, zmes, 500 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Mleté mäso, zmes 1000 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	20-30
Ryby						
Ryba, celá, 300 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	3
					90	10-15
Rybia fileta, 400 g*	Otvorená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Ovocie, zelenina						
Bobule, 300 g	Otvorená nádoba	2		-	180	5-10
Zelenina, 600 g	Otvorená nádoba	2		-	180	10
					90	8-13
Ostatné						
Rozpustené maslo, 125 g	Otvorená nádoba	2		-	90	7-9

* obráťte v polovici času úpravy

Regeneračný ohrev

Spotrebič môže ohrievať pokrm rôznymi spôsobmi. Pomocou mikrovlnného ohrevu sa tekutiny ohrejú veľmi rýchlo. Pomocou pridanej pary sa pokrmy ohrievajú šetrným spôsobom a po ohriatí vyzerajú ako čerstvé.

Ohrievanie pokrmov mikrovlnným ohrevom

Pomocou mikrovlnného ohrevu môžete potraviny ohriať a zároveň rozmraziť.

Hotový pokrm vyberte z obalu. V nádobe vhodnej na mikrovlnný ohrev sa pokrm ohrieva rýchlejšie a rovnomernejšie. Rôzne suroviny pokrmu sa zahrievajú rôzne rýchlo.

Ploché pokrmy sa zahrievajú rýchlejšie, ako nakúpené potraviny. Z tohto dôvodu pokrm v nádobe rozložte. Nekladte potraviny do vrstiev na seba.

Pokrm prikryte pokrievkou, varenie tým urýchlíte. Pokiaľ nemáte k dispozícii pokrievku vhodnej veľkosti, použite tanier alebo špeciálnu fóliu vhodnú na mikrovlnný ohrev.

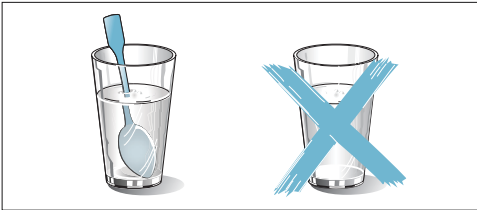
Medzičasom pokrm 2-3-krát premiešajte alebo ho obráťte. Po ohreve nechajte pokrm 1–2 minúty odpočívať, aby sa teplota rovnomerne rozložila. Pokiaľ ohrievate detskú výživu, vložte nádobu na rošt bez cumľa a bez pokrievky. Po ohriatí nádobu pretrepte alebo premiešajte a skontrolujte teplotu pokrmu.

Pokrm zahrievajú nádoby. Pokiaľ použijete iba mikrovlnný ohrev, nádoby sa môžu ohriať na vysokú teplotu.

Tip: Pokiaľ použijete iné množstvo, než je v tabuľke nastavenia uvedené, dodržujte nasledujúce pravidlo: dvojnásobné množstvo zodpovedá približne dvojnásobnému času úpravy.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Pri varení tekutín môže dôjsť k oneskorenému bodu varu. To znamená, že tekutina dosiahne bod varu bez príznačného prebublávania. V takom prípade aj pri menšom pohybe môže tekutina vystrieknuť. Pri ohrievaní vždy vložte do nádoby lyžičku. Vyhnite sa tak prípadnému oneskorenému varu.



Pozor!

Iskrenie: Dbajte na to, aby kovové predmety – napr. lyžička v pohári – boli od steny priestoru na pečenie a od vnútornej strany dvierok minimálne 2 cm. Iskry môžu poškodiť vnútornú stranu sklenených dvierok.

Regeneračný ohrev

Regeneračný ohrev je druh ohrevu, pri ktorom spotrebič pomocou pridanej pary pokrm šetrne ohreje a pokrm vyzerajú a majú chuť ako čerstvé. Deň staré pečivo je možné tiež takto ohriať.

Použite nízke, široké a žiaruvzdorné nádoby. Studené nádoby dobu úpravy predĺžia.

Snažte sa ohrievať pokrm rovnakého druhu a veľkosti. Pokiaľ to nie je možné, doba úpravy sa riadi pokrmom, ktorý sa ohrieva najpomalšie.

Pokrm počas regeneračného ohrevu nezakrývajte.

Pokrm dajte do nádoby a položte na rošt alebo dajte priamo na rošt do úrovne 2.

Počas ohrevu dvierka spotrebiča neotvárajte kvôli unikajúcej horúcej pare.

Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené hodnoty nastavenia pre regeneračný ohrev pokrmov a nápojov pomocou mikrovlnného ohrevu alebo pomocou pridanej pary. Hodnoty času úpravy sú orientačné. Tieto hodnoty závisia od typu použitej nádoby a od kvality, charakteru a teploty potravín. Uvedené je rozmedzie času úpravy. Najprv nastavte kratšiu dobu úpravy, potom podľa potreby dobu zvyšte.



Hodnoty uvedené v tabuľke sa vzťahujú na pokrm vložený do studeného priestoru na pečenie.







Pokiaľ v tabuľke nenájdete k vášmu pokrmu odporúčané hodnoty, orientujte sa podľa podobného pokrmu.

Vyberte z priestoru na pečenie všetko nepotrebné príslušenstvo. Zaisťte tým optimálny výsledok pečenia a ušetríte energiu.

Po vyhotovení pokrmu priestor na pečenie vysušte.

Použitie druhov ohrevov:

-  Regeneračný ohrev
-  Mikrovlnný ohrev

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Doba úpravy v min.
Ohrev nápojov						
200 ml (dôkladne premiešajte)	Otvorená nádoba	2		-	max	1-3
400 ml (dôkladne premiešajte)	Otvorená nádoba	2		-	max	2-6
Ohrev detskej výživy						
Fľaša s cumľom, 150 ml (dôkladne premiešajte)	Otvorená nádoba	2		-	360	1-3
Zelenina, chladená						
250 g	Otvorená nádoba	2		120-130	-	5-15
250 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	3-8
1 kg	Otvorená nádoba	2		120-130	-	15-25
* predhrejte						

Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Doba úpravy v min.
Zelenina, mrazená						
Krájaná, 250 g	Uzatvorená nádoba	2		-	600	8-12
Špenát so smotanou, mrazený vcelku, 450 g (občas premiešajte)	Uzatvorená nádoba	2		-	600	11-16
Hotové jedlo, chladené						
Hotové jedlo, 1 porcia	Otvorená nádoba	2		120-130	-	15-25
Hotové jedlo, 1 porcia	Uzatvorená nádoba	2		-	600	4-8
Polievka, misa, 400 ml	Otvorená nádoba	2		120-130	-	10-25
Polievka, misa, 400 ml (dôkladne premiešajte)	Uzatvorená nádoba	2		-	600	5-7
Príloha, napr. cestoviny, knedľa, zemiaky, ryža	Otvorená nádoba	2		120-130	-	8-25
Príloha, napr. cestoviny, knedľa, zemiaky, ryža	Uzatvorená nádoba	2		-	600	5-10
Nákyp, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		120-140	-	10-25
Nákyp, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		-	600	5-10
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Hotové jedlo, mrazené						
Hotové jedlo, 1 porcia	Uzatvorená nádoba	2		-	600	11-15
Polievka, misa, 200 ml (dôkladne premiešajte)	Uzatvorená nádoba	2		-	600	6-8
Prílohy, 500 g, napr. cestoviny, knedľa, zemiaky, ryža	Uzatvorená nádoba	2		-	600	7-15
Nákyp, 400 g, napr. lasagne, gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		180-200	180	20-25
Pečivo						
Žemle, bagety, pečené	Rošt	2		150-160*	-	10-20
Paštéty (pečivo z lístkového cesta)	Rošt	2		180*	-	4-10
Pečivo, mrazené						
Pizza, pečená	Rošt	2		170-180*	-	5-15
Žemle, bagety, pečené	Rošt	2		160-170*	-	10-20
* predhrejte						

Udržiavanie teploty pokrmu

Vďaka režimu udržiavania teploty môžete pripravené pokrmy udržiavať dlhšie teplé. Vďaka rôznym stupňom vlhkosti môžete zabrániť tomu, aby sa už uvarené pokrmy vysušili.

Pokrmy nezakrývajte.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Majte na pamäti, že niektoré jedlá sa počas udržiavania teploty varia ďalej. Pokrmy nezakrývajte.

Na udržiavanie teploty sa hodia rôzne stupne pary:

- Stupeň 1: Kusy pečeného mäsa a krátko opečené pokrmy
- Stupeň 2: Nákypy a prílohy
- Stupeň 3: Husté a normálne polievky

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN 60350-1:2013 príp. IEC 60350-1:2011 a EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Pečenie

Niekoľko plechov alebo foriem s pečivom vložených súčasne nemusí byť hotových v rovnakom okamihu.

Úrovne na vkladanie príslušenstva na pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny plech: úroveň 3
Plech na pečenie: úroveň 1
- Formy umiestnené na rošte
Prvý rošt: úroveň 3
Druhý rošt: úroveň 1

Úrovne na vkladanie príslušenstva na pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5
- Univerzálny plech: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Jablčný koláč

Jablčný koláč na jednej úrovni: položte tmavé okrúhle formy vedľa seba tak, aby sa nedotýkali.

Jablčný koláč na dvoch úrovniach: položte tmavé okrúhle formy nad seba.

Múčnik v otváracej tortovej forme z bieleho plechu: pečenie v režime horný/dolný ohrev na jednej úrovni. Miesto roštu použite univerzálny plech a naň postavte okrúhlu formu na pečenie.





Piškótový korpus

Piškótový korpus pečený na dvoch úrovniach: Okrúhle formy umiestnite rôzne nad seba na rošt.

Upozornenie

















- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného priestoru na pečenie.
- Dbajte na pokyny pre predhriatie rúry, ktoré sú uvedené v tabuľke. Hodnoty platia pre režim bez použitia rýchleho ohrevu.
- Najprv zvolte z tabuľky najnižšiu teplotu.

Použitie druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev
-  Stupeň Pizza
-  Intenzívny ohrev

Stupne intenzity pary sú v tabuľke uvedené číslami:

- 1 = nízka
- 2 = stredná
- 3 = vysoká

Pokrm	Príslušenstvo/ Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Intenzita pary	Doba úpravy v min.
Pečenie						
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150*	-	25-40
Striekané pečivo, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		140-150*	-	30-40
Striekané pečivo, na 3 úrovniach	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		130-140*	-	35-55
Čajové pečivo	Plech na pečenie	3		160*	-	20-30
Čajové pečivo	Plech na pečenie	3		150*	-	25-35
Čajové pečivo, na 2 úrovniach	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150*	-	25-35
Čajové pečivo, na 3 úrovniach	Plech na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		140*	-	35-45
Piškótový korpus	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškótový korpus	Tortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Piškótový korpus	Tortová forma Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Piškótový korpus, na 2 úrovniach	Tortová forma Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Jablčný koláč	2 ks čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Jablčný koláč	2 ks čierna plechová forma Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Jablčný koláč	2 ks čierna plechová forma Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Jablčný koláč, na 2 úrovniach	2 ks čierna plechová forma Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* 5 min. predhrejte, nepoužívajte režim „rýchly ohrev“



** predhrejte, nepoužívajte režim „rýchly ohrev“

Pečenie na rošte

Vsuňte univerzálny plech o úroveň nižšie pod rošt. Univerzálny plech zachytí tekutiny príp. tuk a priestor na pečenie zostane dlhšie čistý.

Použitý druh ohrevu:

-  Veľkopošný gril




Pokrm	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba úpravy v min.
Pečenie na rošte					
Opekanie chleba*	Rošt	5		3	3-5
Hovädzie mäso hamburger, 12 kusov**	Rošt	4		3	25-30
* nepredhrievajte					
** po uplynutí 2/3 nastaveného času pokrm obráťte .					








Príprava pokrmov mikrovlnným ohrevom

Pri mikrovlnnom ohreve vždy použite vhodný tepelne odolný riad. Dbajte na uvedené pokyny týkajúce sa vhodného riadu. → „Mikrovlnný ohrev“ strana 25

Pokiaľ nádobu umiestnite na rošt, zasuňte rošt nápisom „Microvawe“ a ohnutou časťou smerom dole k dvierkam spotrebiča.

Použité druhy ohrevov:

-  4D horúci vzduch
-  Gril s cirkuláciou vzduchu
-  Mikrovlnný ohrev

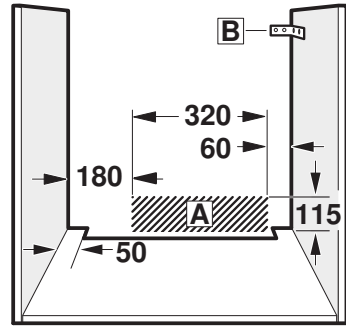
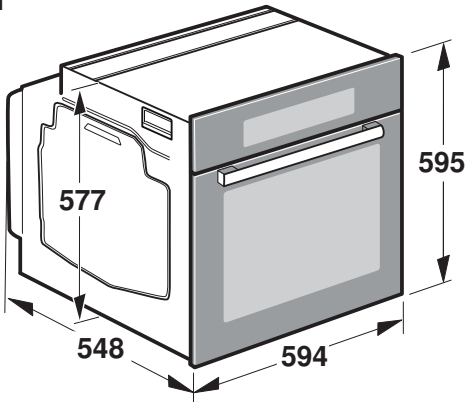
Pokrm	Príslušenstvo/Riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Výkon mikrovlnného ohrevu vo wattoch	Doba úpravy v min.
Rozmrazovanie mikrovlnným ohrevom						
Mäso	Otvorená nádoba	2		-	180	5
					90	10-15
Pečenie s mikrovlnným ohrevom						
Šodó	Otvorená nádoba	2		-	360	20
					180	20-25
Piškóta	Otvorená nádoba	2		-	600	7-9
Sekaná	Otvorená nádoba	2		-	600	22-27
Pečenie s mikrokombi						
Gratinované zemiaky	Otvorená nádoba	2		170-190	360	25-30
Múčnik	Otvorená nádoba	2		180-200	180	18-23
Kurča*	Rošt	2		200-220	360	25-35
* po uplynutí 2/3 nastaveného času pokrm obráťte.						



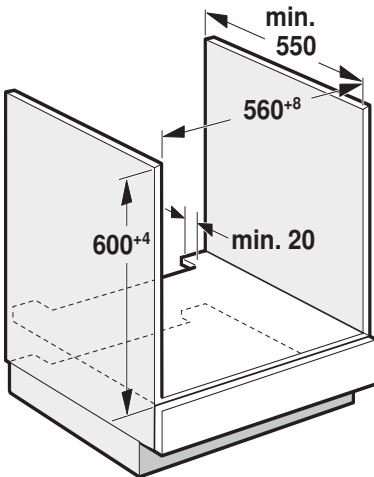
sk Montážny návod



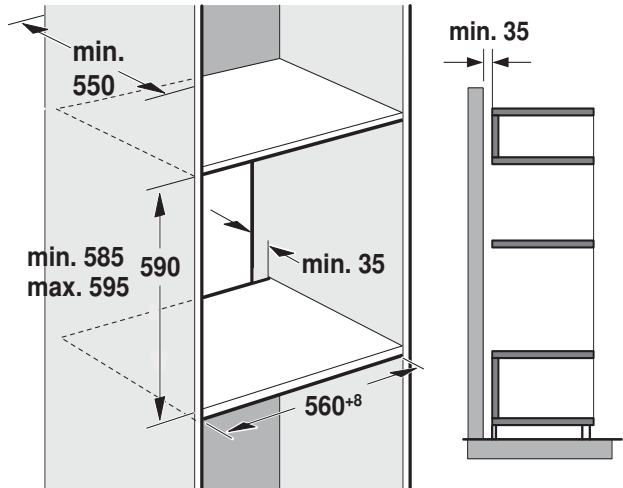
1



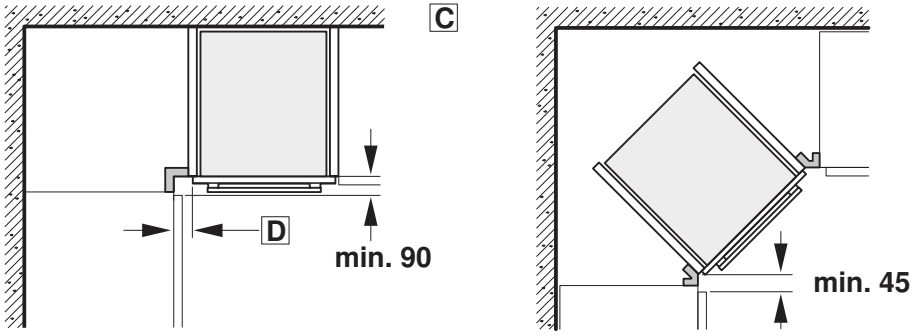
2



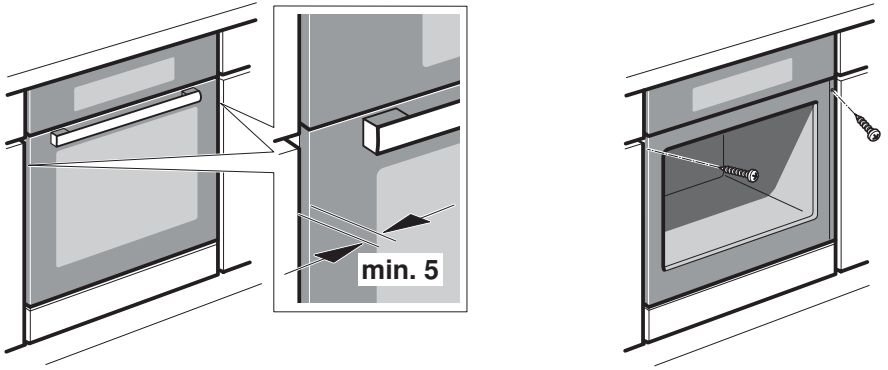
3



4



5



Dôležité pokyny – obrázok 1

- Vstavaná skrinka nesmie mať za spotrebičom zadnú stenu. Medzi stenou a dnom skrinky, resp. zadnou stenou skrinky umiestnenej vyššie, musí byť zachovaná vzdialenosť minimálne 35 mm.
- Vstavaná skrinka musí mať na prednej strane vetrací otvor 50 cm². U nábytkových korpusov bez vetracieho výrezu v zadnej časti bočných stien 200 cm². Za týmto účelom zrežte kryt sokla alebo namontujte vetracie mriežku.
- Vetracie drážky a sacie otvory nesmú byť zakryté.
- Iba pri odbornej montáži podľa montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody vzniknuté v dôsledku neodborného zabudovania ručí montér.
- Spotrebič po vybalení skontrolujte. Pokiaľ dôjde pri preprave k poškodeniu spotrebiča, nezapájajte ho.
- Pri montáži príslušenstva sa riaďte montážnymi výkresmi.
- Z priestoru na pečenie a dvierok pred uvedením do prevádzky odstráňte obalový materiál a lepiacu fóliu.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote do 90°C, susediace čelá nábytku do 70 °C.
- Spotrebič nezabudovávajú za dekoračnú krytku. Vzniká nebezpečenstvo prehriatia.
- Všetky výrezy vykonajte pred zabudovaním spotrebiča. Odstráňte triesky, pretože by mohli ovplyvniť funkčnosť elektrických súčiastok.
- Aby ste sa neporezali, noste ochranné rukavice. Časti, ktoré sú behom montáže prístupné, môžu mať ostré hrany.
- Prípojná krabica pre spotrebič sa musí nachádzať vo šrafovej oblasti **A** alebo mimo oblast' zabudovania.
- Nepohyblivý nábytok pripevnite ku stene pomocou obvyklého uholníka **B**.
- Rozmery na obrázkoch sú uvedené v mm.

⚠ Osoby s elektronickými implantátmi!

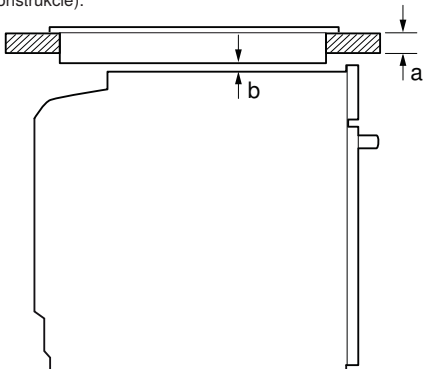
Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Preto pri montáži dodržiavajte vzdialenosť od elektrických implantátov minimálne 10 cm.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 2

Na odvetranie spotrebiča musí byť medzi medzidnom a zadnou stenou vetracia medzera.

Pracovnú dosku pripevnite k nábytku.

Ak sa spotrebič zabuduje pod varnú panel, musia sa dodržať minimálne rozmery (v prípade potreby vrátane nosnej konštrukcie):



Druh varnej dosky	a	a	b
	nasadená	v rovine	
Indukčná varná doska	37 mm	38 mm	5 mm
Celoplošná indukčná varná doska	47 mm	48 mm	5 mm
Plynová varná doska	30 mm	38 mm	5 mm
Elektrická varná doska	27 mm	30 mm	2 mm

Na základe potrebnej minimálnej vzdialenosti **b** vyplýva minimálna hrúbka pracovnej dosky **a**.

Dodržiňte montážny návod pre varnú dosku.

Spotrebič vo vysokej skrinke – obrázok 3

Pre odvetrávanie spotrebiča musí byť v medzidne výrez na odvetrávanie. Pokiaľ má vysoká skrinka okrem zadných stien príslušných prvkov ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto zadná stena odstrániť.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyņímať príslušenstvo.

Zabudovanie do rohu – obrázok 4

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **C**. Rozmer **D** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod držiadlom.

Pripojenie spotrebiča k elektrickému prúdu

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a môže byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom.

Istenie musí byť vykonané podľa výkonu uvedeného na typovom štítku a miestnych predpisov.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete.

Spotrebič môže byť pripojený iba pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Zapojte prívodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!).

Prívodný kábel dlhý 3,0 m je si možné zaobstaráť u zákaznického servisu.

V prípade výmeny môže byť použitý iba originálny kábel, ktorý je možné zaobstaráť u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí byť zabezpečená zabudovaním.

Prívodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom.

Spotrebič je možné zapájať iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kontaktom.

Pokiaľ zástrčka po zabudovaní už nie je prístupná, musí sa do pevnej elektrickej inštalácie vopred umiestniť istič s fázami podľa predpisov na zabudovanie.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Spotrebič smie pripojiť len koncesovaný odborník.

V pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí počítať s odpojovacím zariadením vo fázach podľa ustanovení o inštalácii. Identifikujte v pripojovacej zásuvke fázový a nulový vodič.

V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie uskutočnite len podľa schémy pripojenia. Údaje o napätí nájdete na typovom štítku. Žily sieťového prívodného vedenia pripojte podľa farebného označenia: zeleno-žltá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnedá = fázový vodič (vonkajší vodič).

Upevnenie spotrebiča - obrázok 5

1. Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte.

2. Spotrebič priskrutkujte.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Na bočných stenách vstavanej skrinky nesmú byť pripevnené tepelnoizolačné lišty.

Demontáž

1. Spotrebič odpojte zo siete.

2. Povoľte upevňovacie skrutky.

3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebiče

Dovozca: BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350

158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

